ISSN 0235—0365

Дім сад город

11

1992



Юридичні консультації

Хто захищає права садівника?

Я з 1988 р. член садівничого товариства «Південний» заводу «Південгідромаш» м. Бердянська Запорізької області. У 1990 р. через певні обставини виїхав тимчасово із м. Бердянська й написав доручення В. М. Вергипорох на право користування моєю земельною ділянкою протягом трьох років. Але в травні 1992 р. ухвалою зборів колективу мою земельну ділянку з усіма насадженнями і господарчим інвентарем, не оплативши їх вартість, віддали іншому громадянину без мого відома і моєї згоди. І навіть не сповістили про причини виключення із садового товариства.

Чи має чинність така ухвала зборів товариства і хто має захищати права садівників?

В. В. Чекменьов,
Львівська обл., Сокальський р-н.,
смт Жвирка, 315-47

Постановою Кабінету Міністрів України № 180 від 7 липня 1989 р. Примірний Статут садівничих товариств скасовано, однак кожне з них має свій Статут, який регулює права та обов'язки членів товариства і взаємовідносини між ними і товариством. Зокрема цими Статутами передбачено, що за членом садівничого товариства зберігається право на користування виділеною йому садовою ділянкою в разі його відсутності, пов'язаної із виїздом на роботу за кордон, у райони Крайньої Півночі і прирівняні до них місцевості та в інших випадках тимчасової відсутності, коли в установленому порядку за ним бронюється або зберігається житлове приміщення. При цьому інша особа, рекомендована відсутнім членом товариства, може користуватися садовою ділянкою з дозволу правління за умови додержання нею Статуту товариства.

Самовільна передача іншим особам виділеної земельної ділянки (повністю або частково), а також неосвоєння її членом товариства протягом двох років для вирощування сільськогосподарської продукції є підставою для виключення члена товариства з його складу.

Виключення із садівничого товариства провадиться за рішенням правління і затверджується загальними зборами. Це рішення може бути оскаржене в суд.

Особі, що вибула (виключена) із садового товариства, повертають цільові внески до каси товариства на зведення господарських будівель і споруд, водо- і електропостачання, будівництво доріг, мостів, огородження території колективного саду (за вирахуванням зносу), здійснення заходів, необхідних для освоєння земельної ділянки — планування території, меліоративні роботи, завезення родючого грунту тощо та інші затрати на освоєння ділянки. Не повертають зазначеній особі вступний та членські внески, внески на утримання робітників і службовців товариства, на культурні заходи, на ремонт господарських будівель та споруд, а також платежі за користування водою, електроенергією і автотранспортом.

Особа, прийнята членом садівничого товариства замість вибулого (виключеного), повинна внести до каси товариства вступний внесок, а також суму, яку належить виплатити вибулому (виключеному) члену товариства.

Усі розрахунки між особою, що вибула (виключена), і особою, яка вступила замість нього до товариства, здійснюються через касу товариства.

Слід зазначити, що діючі Статути садівничих товариств в окремих питаннях не відповідають Законам України «Про власність» і «Про форми власності на землю». Ці протиріччя мають бути усунені.

К. О. Тимофеєва,
юрист

Дім сад город 11 1992

Щомісячний
виробничо-практичний журнал

Засновник — Мліївський НДІ садівництва Лісостепу України ім. Л. П. Симиренка

Зареєстрований Держкомпреси України, серія КП, № 153

Видається з 1989 р.

Читачі радять, пропонують, запитують

Почуйте нас, земляки!

Лист в Україну

Сталося так, що я, українець (та хіба я один такий?), залишився дослужувати свій вік в армії по інший бік від рідної оселі.

Посада моя — старшина. Все своє армійське життя поруч з солдатами, а це хлопці молоді, дужі — вітамінів тільки давай. Та часи настали складні, і не завжди в місті я можу купити їм щось із овочів-фруктів. И тому часто на роботу приїжджаю без «гостинців». А солдатський наш стіл і раніше не був «самобранкою». Дійсність примусила й нас замислитися, як жити далі. Порадившись і дійшовши згоди, ми глибоко в лісі освоїли ділянку землі. Щоправда, багато затінку, але в нас уже є і тепличка з опаленням.

Цієї весни поїхав на московський базар, щоб придбати насіння овочів. Грошей витратив купу. А як почало сходити мною куплене й висіяне насіння, виявилося, що мене просто обдурили. Хвалені заморські помідори виявилися звичайними «дворовими», а більшість зовсім не зійшли. Мені не шкода грошей, але купляли насіння й солдати, то ж ошукали не тільки мене, уже досвідчену людину, а й тих молодих хлопців у військовій формі, які завтра повернуться додому і багато хто з них працюватиме біля землі. То чи така «наука» їм потрібна?

И тому у нас до тебе, шановний «Дім, сад, город», велике прохання — надрукувати нашого листа. Бо віримо, що з-поміж тих, хто його прочитає, напевно знайдеться добра душа й допоможе нам придбати насіння для нового врожаю. Особливо потрібні ранні сорти помідорів та огірків. А, можливо, є і ще якісь ранні овочі, то і за їхнє насіння також будемо вдячні.

Мені вже 55 і тому хочеться залишити по собі пам'ять, а, можливо, хтось із моїх підопічних продовжить нашу справу. Бо залишати службу все-таки доведеться.

Журнал «Дім, сад, город» потрапив до моїх рук випадково, прочитав, і повіяло з його сторінок рідним краєм і рідною хатою. І, звичайно, були б дуже раді, якщо ті, хто надсилатиме нам насіння, напишуть коротенькі поради, коли і як краще висівати (садити) і як за рослинами доглядати. І ще: будь ласка, називайте божу ціну, бо ми усе-таки солдати, а до соціальної справедливості в армії ще далеко. А за увагу будемо всім щиро вдячні.

Іполіт Юліанович Станкевич,
117415, Москва В-415,
вул. Лобачевського, буд. 2, кв. 69

Шукаємо роботу і квартиру

Шановна редакціє! Звертаються до тебе двоє молодих людей — ми щойно побралися. Але нам немає де жити. Отож просимо надрукувати нашого листа — можливо, в Україні знайдеться таке господарство, де потрібні молоді й роботящі руки і є для старанних працівників квартири. Мені 18 років, а чоловікові — 24. Я працюю біля телят, чоловік — механізатор.

Просимо нашу адресу не друкувати. Якщо хтось захоче нам написати з приводу працевлаштування, то нехай це зробить через журнал, бо, гадаю, сьогодні таких, як ми, невлаштованих, уже є чимало. І варто було б повести мову про працевлаштування — і не лише молодих людей — на сторінках «ДСГ». А ми — ті, котрі шукають собі місце в житті, будемо за таку розмову дуже вдячні.

Оксана Онищенко,
Черкаська область

Не поспішайте викидати

Якщо у вас вийшов із ладу інкубагор «Наседка», не поспішайте викидати його. Його можна відремонтувати. Скажімо, не горять лампи обігріву. Найімовірніша причина — одна з них перегоріла. Підімкніть блок підігріву до електромережі. Якщо не горять, до кожної із лампочок почергово підімкніть батарейку для кишенькового ліхтарика. Так виявите лампочку, яка перегоріла, і замініте її.

Коли ж ні нагрів, ні поворот не працюють, а лампочка «Сеть» світиться, то слід почергово перевірити справність діодів, транзисторів та тиристорів інкубатора. Якщо ж не горить і ця лампочка, то, можливо, перегорів запобіжник або протипожежна пластинка розплавилася. Її необхідно спаяти.

Ці рекомендації стосуються інкубаторів перших випусків. І ще хочу дати поради із заміни деталей. Так, діоди КДІ 05Б можна замінити будь-якими із цієї серії або діодами Д226, транзистори КТ203Б-МП38А, КТ315 — будь-якими цієї серії або КТ316, КТ603А — КТ608.

О. В. РУДИЙ,
Хмельницька обл.,
Віньковецький р-н.,
с. Майдан-Олександрівський

Хліб — на добриво?

Я колишній військовослужбовець, а нині пенсіонер. На своїй земельній ділянці вирощую помідори, гарбузи, смородину, агрус. Збираю залишки хліба, сухарі й складаю до бочки, а влітку заливаю водою. Через деякий час все це бродить і утворюється хлібний квас, навіть самому можна пити.

До цього квасу ще додаю води і ним поливаю овочеві культури, ягідники і навіть дерева, особливо молоді. Але не знаю, чи є користь з цього для рослин, а може, навпаки,— шкода. Ось чому прошу через журнал дати консультацію: чи корисні такі поливи. Якщо так, то в якій пропорції необхідно поливати і коли саме?

І. Д.,
м. Київ

Від редакції. Безумовно, що від поливу таким «квасом» шкоди ні помідорам, ні деревам не буде, але... Чи по-господарському, чи просто по-людському збирати залишки хліба й робити з них добриво. І дачники, і селяни для своїх городів збирають обпале листя дерев, бур'яни, складають їх до ям, компостують, а тут за першооснову для добрив слугує хліб. Воістину — багата Україна й нині всілякими дивацтвами. Адже це просто святотатство, знущання над святим даром природи і рук людських, коли його перетворюють на добриво. А якої думки ви, шановні читачі?

З найбільшою віддачею

Раціональне використання землі — актуальна проблема для кожного господаря. Вирішують її по-різному залежно від умов, наявних сил і засобів.

Повчальним прикладом ефективного господарювання на дачній ділянці може бути сім'я Комаровських. Петро Григорович — робітник орендного виробничого об'єднання «Росток» у м. Києві, його дружина Марія Василівна працює лаборантом медичної частини виробничого об'єднання ім. Корольова. Маючи садову ділянку у приміській зоні, вони прагнуть з кожного квадратного метра землі мати якнайбільше продукції. І досягли в цьому чималих здобутків. Так, на кожному дереві у них прищеплено по кілька сортів. Завдяки цьому мають яблука сортів Кальвіль сніжний, Антонівка, Джонатан, Мекінтош, Білий налив, Золотий Ренет, Слава переможцям та інші. Є також груші пізньостиглих сортів, слива Угорська, алича, виноград Рислінг, Ізабелла тощо. А ще калина, лимонник, меліса лимонна.

Не менший і асортимент овочів — огірки, помідори, кабачки, патисони капуста, буряки, перець, морква, цибуля, часник, не кажучи вже про різну зелень. І хоч землі лише шість соток, знаходить Марія Василівна місце й для квітів. Її квітник — справжня окраса ділянки: різноманітні айстри, флокси, троянди різних сортів та кольорів. І все це старанно доглянуте.

Подружжя Комаровських не заспокоюється на досягнутому. Багато надій вони покладають на тепличку, яку нині споруджують власними силами.



На фото: *Петро Григорович і Марія Василівна будують тепличку.*

Фото ***П. Лук'яненка***

Краще менше сортів, але кращих

Пишу в журнал тому, що багато городників пропонують насіння безлічі сортів овочевих і квіткових рослин. Наприклад, А. А. Дяченко з Миколаївщини пропонує аж 70 сортів айстр. Цікаво, де вони в нього росли? Або О. І. Коськів вирощує 75 сортів картоплі, 150 сортів помідорів, 60 сортів айстр. При такому розмаїтті неможливо забезпечити сортову чистоту. Для чого ж ободурювати людей, та ще й молодих? Це призводить до нарікань, невдач і зневіри у порядність людей. Маю прохання до тих, хто займається продажем насіння: вирощуйте менше сортів, але найкращих і високоякісних. Тоді й покупцям буде легше, і ваші затрати швидше окупляться.

М. Н. Виноградова

Вдячність

Ми — Н. М. Ткаченко з м. Кіровограда, В. А. Онищенко з м. Черкаси і О. Й. Яровий з м. Сміла — складаємо щиру подяку народному цілителю із селища Первозванівки на Кіровоградщині, Миколі Юхимовичу Пічному, котрий вилікував нас від тяжких хвороб — неврозу, головного болю, каменів у нирках та печінці і тим самим повернув нам віру у життя. Сердечно дякуємо також редакції, яка надрукувала його адресу і познайомила нас із справжньою людиною.

З глибокою повагою, читачі «ДСГ».

Допоможіть вилікувати сина

Маю одного молодого сина. Він із армії привіз страшну хворобу — шизофренію. Чи є більше горе для матері — дивитися на хвору дитину й не мати можливості зарадити їй?

Вірю вам, люди, що ви своїми порадами через журнал допоможете нашому горю.

Н. Д.

Щедра грядка

Огірки на балконі

Протягом чотирьох років вирощую огірки на балконі (лоджії). Він знаходиться з південної сторони будинку, добре освітлюється сонцем, засклений. Якби хоча б половина людей, що проживають у квартирах з такими балконами, вирощували на них огірки, переконана, що на ринку вони були б удвічі дешевшими.

Для вирощування огірків на балконі я використовую пластмасове відро, пластмасовий і дерев'яний ящики розміром 35×25×20 см (відповідно довжина, ширина і висота). При наповненні ящиків поживною сумішшю у кожний з них з протилежних стінок зверху до низу вставляю трубки з отворами (можна розрізати навпіл і вставляти розрізаною частиною до стінки) для майбутнього поливу. Вниз на дно посудини засипаю шар дрібного гравію висотою 1—1,5 см. Поживна суміш складається із торфу (60%) і лісової землі з дубового лісу (40%). З розрахунку на відро такої суміші додаю 3 столові ложки попелу (можна замість нього взяти півсклянки крейди або вапна), 2 столові ложки нітрофоски (можна 60 г городньої суміші).

Суміш з добривами добре перемішую в окремій посудині і пропарюю окропом. Після пропарювання добу відстоюю, потім нею набиваю з легким ущільненням приготовлений посуд.

Для балкону у мене є 4 посудини, у кожну з яких висаджую по одній рослині. Посуд під огірки встановлюється на попередньо приладнану до стінки балкону дошку, яка тримається на трьох металевих штирях. Дошка кріпиться з таким розрахунком, щоб половина посудини виходила з глухої стіни до скла.

Для вирощування огірків використовую насіння гібриду Роднічок: короткоплідний (маса одного плода 100—130 г), смачний, зелений, придатний як для консервування, так і для салатів. На одній рослині виростає 35—40 плодів, а на 4 рослинах 140 плодів, цього вистачає сім'ї для приготування салату протягом трьох місяців.

Можна ще вирощувати тепличні сорти й гібриди огірків Грибовчанка, Успіх-221, Зозуля, Сандра, Легенда, Лада, Фарбіо та інші.

Спочатку насіння висіваю у паперові горщечки діаметром 8 см, які можна заготовити із твердих картонних обгорток, ватманського паперу. Висота теж 8 см. Горщечки склеюю або зшиваю. Підходять для цього і пакети з-під пельменів, які перерізаю навпіл. Горщечки заповнюю сумішшю з двох третин торфу та однієї — землі, припорошую крейдою.

Насіння огірків засипаю в чарку і обливаю ложкою окропу, в якому воно після охолодження настоюється добу. Так само заливаю окропом і поживну суміш у горщечках, де вона теж настоюється протягом доби. Після цього обробляю намочене насіння марганцевокислим калієм: беру сірник, змочую його кінчик до 1 мм водою, занурюю змочену частину в марганцівку, далі цією ж частиною — в намочене насіння огірків, розмішую і витримую в розчині рівно 15 хв. Потім розчин зливаю, злегка промиваю насіння ложкою води кімнатної температури і зразу ж висіваю. Попереджаю: якщо через 5 хв після обробки насіння окропом якась насінина спливла (не потонула), вона втратила схожість і її слід викинути.

Горщечки ставлю на підставки (тарілочки, дощечки тощо), за які потрібно брати при перенесенні рослин (а не за паперові стаканчики). У кожний горщечок висаджую по одній насінині, зразу підливаю теплою водою (25°С) і накриваю. Горщечки ставлю в кімнату, можна й на підлогу на теплому (25°С) місці.

Через кілька днів рослини повинні зійти. Як тільки вони почнуть пробиватись з-під землі, накриття знімаю і ставлю в найбільш освітлене місце (на сонце).

Я висіваю насіння 5—8 березня. Якщо балкон опалюється, можна сіяти будь-якої пори. Коли після сходів температура на балконі вдень від сонячних променів підвищується до 20°С, горщечки виношу на весь день на балкон, якщо нижче 20°С, — тримаю у кімнаті на сонячній стороні. Мо-

Дзеркало на підвіконні

Виростити якісну овочеву продукцію на підвіконні — справа ніби й не складна. Але так може здаватися лише тим, хто ніколи цим не займався. Насамперед потрібно створити оптимальні умови для росту і розвитку рослин. Серед них поряд з теплом, вологою, поживними речовинами велику роль відіграє освітлення, бо дефіцит його негативно впливає на рослинний організм. Сонячних променів, що потрапляють у вікна восени, взимку і рано навесні, не вистачає. Стебла витягуються, розсада стає кволою, нестійкою до несприятливих умов і хвороб, не утворюються якісні плоди, листя дрібне, збіднене на хлорофіл тощо. Щоб уникнути цих негативних явищ, овочівники-аматори намагаються використовувати різні способи регулювання світлового режиму. Найпростішим є регулярне повертання рослин на підвіконні до світла. На жаль, цей спосіб не дуже ефективний. Навпаки, рослини ще більше витягуються і навіть гинуть.

Використовують також додаткове освітлення електричними світильниками. Це вже надійніший спосіб регулювання світлового режиму, але він занадто копіткий і потребує значних додаткових витрат електроенергії й часу.

А от дзеркало на підвіконні майже не зустрічається. А це ж, мабуть, чи не найпростіший і найефективніший спосіб. Адже з допомогою дзеркал можна в два і більше разів збільшити освітленість підвіконня, рівномірно сконцентрувати і розсіяти світлові промені, що позитивно впливає на ріст і розвиток овочевих культур. Завдяки достатньому й рівномірному освітленню стебла вже не витягуються, рослини ростуть міцними і здоровими.

Дзеркала треба розміщувати так, щоб промені світла, які потрапляють на їхню поверхню, відбивалися і спрямовували сонячний «зайчик» на підвіконня. Досягають цього відхиленням поверхні дзеркала на певний кут відносно вікна й рослин. Слід зазначити, що з допомогою дзеркал можна взагалі збільшити освітленість кімнат і ефективно сприяти, наприклад, цвітінню кімнатних квітів. Навіть кілька невеликих дзеркал, якщо вони поставлені під кутом так, що світлові промені, які відбиваються від їхньої поверхні, спрямовані на рослини, значно поліпшують світловий режим. Найкраще, коли дзеркала мають висоту, в 1,2—1,5 раза вищу від очікуваної висоти розсади, тоді рослини по всій

лоді рослини швидко витягуються, їх потрібно підсипати поживною сумішшю. Можна досвічувати лампами денного освітлення. Розсада повинна рости в горщечках 28—30 днів і мати 4—5 справжніх листочків.

Висаджую розсаду на постійне місце на початку квітня. Для цього двічі поливаю горщечки (до повного насичення вологою), в ящиках посередині виймаю суміш (звільняю місце для горщечка), ножицями з двох протилежних боків горщечка розрізаю стінки, горщечки ставлю в ящик, звільняю від паперу і щільно з боків засипаю поживною сумішшю. У місцях ущільнення поливаю водою (25°С). Якщо трапляється зниження температури, ящик можна накривати поліетиленовою плівкою, а на ніч вносити в кімнату.

Рослини огірків після появи п'ятого листка розвиваються швидко. Їх потрібно підв'язувати до шпалери. Для цього зверху паралельно дошці закріплюю дріт, від якого над кожною рослиною огірків прив'язую шнурок (шпагат), опускаю вниз і закріплюю петлею за стебло рослини. Потім в міру росту прикріплюю стебло до шнурка.

Поливаю спочатку через день, а потім, у травні-червні, щодня. Температура води 20—25°С. Вода не повинна потрапляти на листки, а надходити до рослин переважно від бічних трубок.

На початку цвітіння можна провести перше підживлення з розрахунку 1 г сечовини, 1 г сульфату калію і 3 г суперфосфату на 1 л води. Після збирання перших плодів кількість сечовини й сульфату калію подвоюється. Підживлюю 4 рази з інтервалом 12—14 днів. Якщо ви посіяли огірки партенокарпічного, тобто самозапилюваного сорту, штучного запилювання не потрібно, а якщо того, що має жіночі — з огірочком і чоловічі — без огірочка, квітки (пустоцвіти), потрібне штучне запилення. Для цього зривають пустоцвіти, обривають усі пелюстки і, взявши за черешок, обережно притуляють тичинки до маточки материнської квітки (де є маленький огірочок). Це можна робити й сірником, намотавши на головку ватку і притуляючи нею спочатку до батьківської квітки, а потім до материнської. Я для цього висаджую поряд одну рослину сорту з відкритого грунту. Після того, як рослина огірка досягає дроту, вершок прищипую, це дає змогу відрости двом пагонам, які опускаю вниз і на яких зав'язуються плоди (вже трохи меншого розміру).

Плоди огірків потрібно зрізати ножем або ножицями, щоб не руйнувати кореневу систему, що може статися, якщо відривати їх вручну.

Через певний час після зняття плодів у гібриду Роднічок з пазух листків, де були огірки, починають відростати пагінці з пучками зав'язі. Я їх прищипую, лишаючи дві зав'язі, з яких відростають два огірочки.

Таким чином, починаючи з кінця квітня, весь травень, червень і до половини липня на балконі можна вирощувати повноцінний урожай огірків.

В. І. Волинець,
канд. с.-г. наук,
м. Вінниця



Знайомтесь: чуфа

У моїй колекції багато рідкісних рослин. Серед них — чуфа. Це рослина з родини осокових; її, до речі, ще називають зеленим мигдалем, бо має маленькі бульбочки, схожі на мигдалини.

Бульбочки чуфи за своїм смаком нагадують горіх. Вживають їх сирими, вареними, смаженими. Особливо смачний із подрібнених бульбочок напій, який нагадує каву.

Виростити цю рослину дуже просто. Бульбочки висаджують на початку квітня у кімнаті, а розсаду пересаджують на постійне місце у перших числах червня. Можна й інакше: замочити бульбочки на два дні в теплій воді, після чого висадити з 10 по 15 травня за схемою 60×60 см по чотири в гніздо. Сходи нагадують траву.

Догляд за чуфою нескладний: розпушують грунт не глибше 2 см, виполюють бур'ян, поливають в суху погоду. Викопують бульбочки у жовтні, після перших приморозків, і відразу сушать. Зберігають переважно в кімнаті, у сухому місці.

висоті будуть охоплені додатковим світловим опроміненням.



Світловий режим залежить від того, на якій відстані від рослин розміщена дзеркальна поверхня, які погодні умови за вікном. Крім того, різні родини, види й сорти рослин у різні фази розвитку неоднаково реагують на освітлення, а тому однозначного твердження тут поки що не може бути. Однак немає сумніву в тому, що дзеркала на підвіконні — добрі помічники овочівників-аматорів і їх слід використовувати.

Скористайтесь цією порадою. Ми можемо дати конкретні відповіді на конкретні запитання тих читачів, які серйозно зацікавляться цим і погодяться разом з нами узагальнювати досвід. Тут ще багато моментів, які потребують вивчення й уточнення.

В. О. Зубрицький,
канд. с.-г. наук,
Т. І. Ломоносова,
науковий співробітник,
258620, Черкаська обл.,
Звенигородський р-н, с. Озірна

Ще раз про стахіс

Про цю лікарську й овочеву рослину вже розповідалося у «ДСГ». Я ж хочу нагадати лише про ті особливості стахісу, про які ще не йшлося у публікаціях.

Отже, стахіс дуже добре «глушить» бур'яни в тих місцях, де висаджений густо. А ще — там, де він буйно розрісся на моїй ділянці, не було кротів. Підживлювати не обов'язково, хіба що калійними добривами.

Найкраще місце для вирощування стахісу — затінок. Я висаджую його під яблунями, між кущами. Врожайність стахісу на сонці набагато нижча, ніж у затінку. Якогось особливого догляду, як на мене, стахіс не потребує.

О. В. Грогуль,
Вінницька обл., м. Козятин,
вул. Мічуріна, 18, кв. 27

ВИРОЩУВАННЯ ПЕЧЕРИЦЬ

Розкажіть, будь ласка, на сторінках журналу, чи можна вирощувати шампіньйони в домашніх умовах, якої технології дотримуватися, де дістати міцелій.

П. В. Колибаб'юк,
282011, м. Тернопіль,
вул. Л. Українки, 17/22

Виробництво їстівних грибів у більшості країн світу зараз перетворилося на високорентабельну галузь сільського господарства. Більшу частину — до 72% — продукції грибів, що культивуються, складають види роду печериця, а серед них насамперед печериця двоспорова. Плодові тіла печериці двоспорової (шампіньйона) містять до 46% повноцінного за амінокислотним складом сирого протеїну, 2—3% сирого жиру, вітаміни групи В і С, мікроелементи. Ці особливості хімічного складу гриба сприяли його введенню в штучну культуру, а на сучасному етапі розвитку грибівництва забезпечили йому перше місце серед видів грибів, що культивуються.

У природних умовах цей гриб росте на галявинах лісів, на луках, пасовиськах, у заповідних цілинних степах, полезахисних лісосмугах, парках, садах, городах, переважно на багатих гумусом грунтах або угноєних ділянках інших типів грунтів. Біотопи, які займає в природі печериця двоспорова, дозволяють віднести її до екологічної групи гумусових сапротрофів. Ця екологічна властивість печериці двоспорової і була використана для її вирощування в умовах виробничих приміщень на штучно виготовлених субстратах-компостах.

Великий досвід виробництва плодових тіл печериці двоспорової у приватних господарствах нагромаджено в сусідній з Україною Польщі, які автору статті довелося відвідати в 1991 р. Тут господарі, що займаються вирощуванням печериць, здебільшого використовують компост, до складу якого входить курячий послід або його суміш з кінським гноєм. Найбільш поширений компост містить такі компоненти: 100 кг повітряно-сухої соломи пшениці, 10 кг свіжого кінського гною, 15—16 кг курячого посліду, 3 кг гіпсу, 300 л води.

Готують компост на основі курячого посліду так. Солому (завдовжки 30—40 см) викладають у вигляді бурта завширшки 2,5—3 м і заввишки близько 1,5 м на бетонований майданчик і замочують протягом семи днів. Такий майданчик, як правило, обладнаний водозбірником, і рідина, що нагромаджується в ньому, потім знову використовується для зволоження бурта. Вологість сухої соломи становить 17—20%, тому, щоб досягти оптимального зволоження, на 100 кг її потрібно 300 л води.

Наступні етапи підготовки компосту розраховані буквально по днях і цього розкладу слід ретельно дотримуватися:

— на сьомий день зволожену солому перекладають шарами з курячим послідом, утворюючи бурт 3 м завширшки і 2,5 м заввишки;

— на 9-й здійснюється перемішування або, як кажуть грибоводи, перебивка бурта із додаванням води. Температура всередині компосту на цьому етапі має бути 75—80°;

— на 10-й — формування бурта 1,9 м завширшки і 1,8 м заввишки також із додаванням води;

— на 14-й — перебивка компосту і формування бурта 1,8 м завширшки і 1,7 м заввишки з додаванням гіпсу. Всередині бурта повинна зберігатись та ж температура, що й на 9-й день;

— на 17-й — перебивка компосту і формування бурта 1,7 м завширшки і 1,6 м заввишки;

— на 21-й — перебивка компосту і формування бурта 1,6 м завширшки і 1,5 м заввишки з додаванням води;

— на 22-й — розкладання компосту в ємкості (ящики, коробки, поліетиленові мішки) і розміщення їх у пастеризаційній камері.

У пастеризаційні камери, де встановлені ємкості з компостом, подають перемішану із свіжим повітрям пару. 12 год температуру підтримують на рівні 60—62°, після цього знижують її до 55°, а потім протягом 5—7 днів кожну добу знижують ще на 1,5—2° до повного зникнення запаху аміаку. Посівний міцелій вносять у ємкості з компостом, температура якого не перевищує 25—28°.

Оскільки в більшості приватних господарств таких камер немає, щоб довести компост до остаточної готовності, здійснюють подальшу його перебивку до повного зникнення запаху аміаку.

Посівний міцелій печериць виготовляють у заводських або лабораторних умовах. Його вирощують, дотримуючись стерильності, на зерні жита, вівса, проса, кукурудзи, а найчастіше пшениці. Такий посівний міцелій називають зерновим. На 1 квадратний метр компосту слід внести 300—400 г зернового міцелію. Основну масу (80%) його вносять на 12—25 см вглиб від поверхні компосту; міцелій, що лишився, розкидають рівномірно по поверхні і злегка трамбують. Після внесення міцелію поверхню компосту вкривають папером, який кожного дня, поки міцелій розростається у субстраті, зволожують водою. Температура в приміщенні в цей час повинна бути 19—20°, у субстраті 22—25°.

Через 14—20 днів густий білий міцелій печериці розростається по всій масі компосту. Саме в цей час слід здійснити ще одну важливу для утворення плодових тіл гриба процедуру — нанесення покривного грунту, який зберігає компост від висихання, сприяє газообміну між ним і зовнішнім середовищем. Покривний грунт готують заздалегідь, під час розростання посівного міцелію. До його складу входять торф, а також пісок і крейда (по 5% від маси торфу). Суміш просівають через сито з отворами 3—4 мм, а потім дезинфікують 3—4%-ним розчином формаліну (10 л на 1 т покривного грунту).

Перед нанесенням покривного грунту знімають папір, що вкриває компост, і рівним шаром завтовшки 3—4 см розміщують на його поверхні суміш торфу з піском і крейдою. Перший тиждень після вкриття компосту грунтом температуру в приміщенні, де росте гриб, слід підтримувати на рівні 20—25°, а вологість повітря — 80—90%. Покривний грунт необхідно зволожувати дощуванням. На початку другого тижня, коли міцелій печериці досягає поверхні грунту, температуру знижують до 18°. Через 2—4 дні після цього слід припинити полив грунту, відновивши його тільки після появи зародків (примордіїв) плодових тіл розміром з горошину.

Плодові тіла починають з являтися через 14—16 днів після

нанесення покривного грунту і далі розвиваються так званими «хвилями». Найбільш урожайною звичайно буває перша хвиля. У приватних господарствах із слабкою технічною базою середня врожайність за 6 і більше хвиль (50—70 днів) становить 4—8 кг/м^2, у більш сучасних — 10—14 і навіть до 20 кг/м^2.

Збір плодових тіл печериць здійснюють, викручуючи їх з компосту. Зберігають гриби в холодильнику при температурі +2—8° протягом 1—2 днів.

У Польщі приватні господарства, які на комерційній основі вирощують плодові тіла печериці двоспорової, стимулює наявність широкої, добре налагодженої мережі державних і приватних спеціалізованих центрів по виготовленню посівного міцелію та підготовці субстрату. Близько 10 державних і 30 приватних лабораторій, розташованих у різних регіонах країни, забезпечують приватників стерильним посівним міцелієм, який не можна виготовити належним чином власноручно. Так само центри по підготовці компосту пропонують різні його типи: просто ферментований, без міцелію; щойно інокульований посівним міцелієм; пророслий посівним міцелієм.

Відсутність в Україні достатньої кількості лабораторій по виготовленню посівного міцелію печериці двоспорової обмежує розвиток вирощування цієї перспективної культури у приватних господарствах. Тому тим господарям, які б хотіли спробувати свої сили в грибівництві, ми радимо зайнятися на першому етапі культивуванням іншого цінного їстівного гриба — гливи звичайної. Технологія культивування цього гриба відносно простіша, оскільки виключає тривалий процес підготовки компосту і необхідність покривного грунту. Має глива й інші переваги порівняно з печерицею: здатність до росту на численних рослинних відходах сільського господарства; стійкість до бактеріальних, грибних та вірусних захворювань; можливість більш довгострокового зберігання плодових тіл без втрати ними зовнішнього вигляду і якості тощо. Міцелій гливи можна придбати в кількох лабораторіях на Україні, що виготовляють його на продаж установам і приватним особам.

І. О. Дудка,
доктор біологічних наук,
зав. відділом мікології
Інституту ботаніки
ім. М. Г. Холодного
АН України



форуєте або прорізуєте в ній ножем отвори діаметром 3 см по всьому периметру. Долівку теплиці перекопуєте на штик лопати, заливаєте водою до повного насичення і засипаєте шаром стружок завтовшки 3 см. І ось теплиця-годувальниця підготовлена для заповнення грибницями.

Тим, хто захоче вирощувати гриби, фірма «Соля і К°» може продати грибні брикети, начинені міцелієм гливи. З одного такого брикета за перший місяць вирощування ви одержите 3 кг грибів. Для цього грибні брикети розміром 20×25×35 см і масою 6—7 кг, упаковані фірмою, підвішуєте (не розпечатуючи) у вигляді гірлянди, використовуючи для зчеплення зав'язки упаковки і петлі на дротинах, що звисають.

Нагодуйте себе самі

(180 кг поживних грибів гливи-вешенки з 3 кв. метрів ділянки за 2 місяці)

Шановні садівники-любителі! Якщо ви маєте вільний час і приміщення типу підвалу дачного будинку, гаражної оглядової ями, невеликої плівкової теплиці, заскленого балкона тощо, то грибницьке підприємство «Соля і К°» допоможе вам підготуватися до зими й заготовити за два місяці літньо-осіннього періоду до 180 кг їстівних грибів.

Глива завдяки своїм канцерогеновідним властивостям і значному вмісту білків, жирів, незамінних кислот, мікроелементів стала дуже популярним продуктом харчування у Європі й у промисловому грибництві посідає друге місце після шампіньйонів. Але має перед ними і переваги, бо її можна консервувати, солити, сушити. А зважаючи на проблеми, що їх нам підкинув Чорнобиль, значення гливи у раціоні харчування як протектора радіонуклідів ще більше зростає.

Щоб виростити 180 кг гливи звичайної (РСТ 1939 — 94) з 3 кв. м за 2 місяці, особливих мікологічних знань не потрібно. Грибницьке підприємство «Соля і К°», використовуючи багаторічний досвід, пропонує вам найпростішу технологію вирощування грибів на садово-дачній ділянці.

Початківцю необхідно вибрати ділянку саду розміром 1,5×2 м, яка найбільше затінена й волога, бажано під кроною крислатого дерева. Потім з будь-яких матеріалів побудувати прямокутний каркас теплиці розміром 1,5×2 м і висотою 1,8 м, де має бути чотири рухомі міцні поперечини. Опорні стовпи глибоко закопати в землю. До чотирьох поперечин по всій довжині слід прикріпити на відстані 30 см дротини діаметром 5 мм і завдовжки 150 см й опустити їх до долівки. На кожній дротині на відстані 40 см треба зробити петлі-скрутки для підвішування грибниць-брикетів у вигляді гірлянд.

Отже, каркас готовий. Тепер споруду обтягуєте рідкою мішковиною, а зверху покриваєте її прозорою плівкою. Плівку у шаховому порядку пер-

Таким чином ви зможете розмістити до 50 грибниць-брикетів у підвішеному положенні і ще можете встановити на підлогу до 16 штук. Фірма «Соля і К°» гарантує з першого урожаю (15 днів після придбання) 50 кг грибів, з другого — 40 кг. А про те, як виростити з цих брикетів ще 90 кг, ви прочитаєте в наступних номерах журналу.

Щоб набути досвіду з вирощування грибів за технологією фірми «Соля і К°», краще починати з 5—10 брикетів.

А тепер про догляд за брикетами. Своєчасно, тільки-но починає висихати грибниця, треба зволожувати мішковину, поливаючи її із шланга, але брикет не заливати. Один раз на тиждень змочувати підлогу в теплиці. А коли почне з'являтися грибна біла ікра (зародки грибів), слід зробити поздовжні розрізи у плівці брикетів для виходу грибів. І вже після цього поливати гриби частіше із шланга протягом 6 днів.

Урожай дозріває на 7—10-й день. Повторний урожай після того, як зняли гриби з брикета (малих і великих), чекайте через 12—14 днів. У цей період стежте, щоб вода не потрапляла на брикети.

Отже, якщо ця справа зацікавить не тільки аматорів, а й підприємців і хтось із них захоче вирощувати без великих затрат праці і коштів смачні їстівні гриби у будь-яку пору року, підприємство «Соля і К°» на договірних засадах може надати відповідні рекомендації, як перепрофілювати різні приміщення під грибницькі господарства, з наступним укладанням договору про спільну діяльність.

Технологію вирощування грибів, міцелій, грибні брикети ви можете придбати у спеціалізованому магазині підприємства «Соля і К°» за адресою: м. Київ, вул. Вишгородська, 40/14, в робочі дні з 12 до 13 год. Контактний телефон 430-78-82.

В. В. Соля,
директор фірми

Бордоську рідину готуйте правильно

У «ДСГ» № 1 за 1992 р. прочитав замітку О. М. Малого з м. Миколаєва, котрий радить під час приготування бордоської рідини замінювати вапно кальцинованою содою. Звичайно, можна й так. Дехто навіть обприскує рослини лише мідним купоросом, не знаючи, що він з водою дає кислу реакцію і може пошкодити листя. Тому й додають вапно або соду, щоб нейтралізувати кислотність. Однак не випадково, готуючи бордоську рідину, здебільшого користуються все-таки не содою, а гашеним вапном (гідроокисом кальцію). Справа в тому, що і мідний купорос, і сода добре розчинні у воді, через що бордоська рідина, виготовлена з цих компонентів, легко змиватиметься з листя під час першого ж дощу або навіть від туману. Отже, вона діятиме короткочасно, як і водний розчин самого лише купоросу.

Інша справа — гашене вапно. Розчинність його у воді незначна. З мідним купоросом воно дає стійку суспензію, яка добре утримується на листках. Але лише в тому разі, якщо бордоська рідина приготовлена правильно. Як саме? Щоб одержати 1%-ну бордоську рідину, треба в емальованому посуді (відрі) в 1 л гарячої води розчинити 100 г мідного купоросу, а потім долити водою до об'єму 5 л. В іншому відрі погасіть 100 г негашеного вапна в 2 л води, а потім об'єм доведіть до 5 л. Одержане вапняне молоко процідіть і повільно влийте в нього 5 л розчину мідного купоросу (тільки не навпаки), безперервно помішуючи. Якщо зробити навпаки, то утворена суспензія буде менш стійкою, випадатиме осад, а головне, вона погано утримуватиметься на листках і даватиме менший ефект. Правильно приготовлена суспензія має голубе забарвлення. Якщо вона зеленого кольору, значить є надлишок мідного купоросу, отже, потрібно додати вапна.

Бордоська рідина повинна мати нейтральну або слабколужну реакцію, що перевіряють індикатором. Однак на практиці часто користуються іншим методом: опускають в суспензію залізний цвях — якщо на ньому з'являється наліт міді, доливають вапняного молока. Замість негашеного вапна в 5 л води можна розчинити 135 г сухого гідроокису кальцію (вапна пушонки) заводського виробництва.

П. П. Філімончук,
258900, м. Умань,
вул. Піонтковського, 8, кв. 20

Цілющий порей

Такої високої оцінки заслуговує цибуля-порей. Про неї багато хто чув, а от на городах її, на жаль, зустрінеш не часто. Та й у літературі цьому овочу приділяють дуже мало уваги.

Я вирощую порей багато років і щороку взимку маю цінну вітамінну добавку до столу. Порей багатий на каротин, вітаміни С, В, солі калію та й інші життєво необхідні речовини. Він добре впливає на перетравлювання їжі, роботу печінки і жовчного міхура, має цілющі властивості при лікуванні ревматизму, сечокам'яної хвороби, остеохондрозу, порушення обміну речовин.

Коли у мене лікарі визначили відкладення солей, порадили вживати у їжу порей. Не дуже довіряючи порадам, я полистав довідники і знайшов такий запис: «Чтобы не было в суставах болей, всегда варили суп с пореем». Ось уже декілька років всю зиму вживаю в їжу порей і про болі в суглобах давно забув.

Який він, порей, і як його вирощувати? Рослина ця дворічна, листя плоске, як у часнику (відрізнити можна хіба що за смаком). У перший рік порей насіння не дає, а лише виганяє залежно від сорту стебло довжиною 20—60 см. На Україні вирощують два сорти порею — Болгарський і Каратальський. Болгарський — нижчий і товстіший, Каратальський — вищий і тонший. Стебло з листям вживають у їжу і в сирому вигляді, і як додаток до гарнірів та супів. Найкраще порей росте на добре угноєних грунтах. На один квадратний метр площі потрібно не менше 3—4 кг органічних добрив чи компосту.

Порей я вирощую розсадою з насіння, як звичайну цибулю (див. статтю «Цибуля на ріпку з насіння», «Дім, сад, город» № 3 за 1992 рік), і навіть в один і той же час. Щоб була довшою відбілена ніжка, влітку підгортаю рослини землею якомога вище.

Викопую порей пізно восени, до приморозків, у листопаді, підрізаю кореневу систему і ставлю в погріб на пісок. До речі, він витримує нічні заморозки до —7°С, аби тільки вдень було тепло. Дрібніший залишаю на зиму на грядці, можна і пересадити на меншу ділянку, приживлюваність — майже 100%. Порей добре зимує під снігом, витримує температуру до 15° морозу у безсніжну зиму. Ранньої весни він починає рости і дає вітамінну продукцію, коли ще немає ніякої зелені.

Вживаю порей до середини червня. У червні цибуля викидає стрілку і зацвітає дуже яскравим суцвіттям. А восени збираю насіння вже багато років, хоча дехто вважає, що у нашій місцевості зробити це неможливо. Можу в невеликій кількості поділитися насінням порею з бажаючими вирощувати цей овоч.

В. К. Коваленченко,
м. Чернігів,
вул. 50-річчя ВЛКСМ, 48, кв. 74

Повитиця на картоплі

У мене на картоплі з'явилися жовті ниточки, які чіпко обплутали весь кущ. Як не боровся — все марно. Хто знає, як вивести,— поділіться досвідом.

М. П. Житній,
Дніпропетровська обл.

Усі види повитиць на картоплі — це карантинні об'єкти, бур'яни-паразити, які не мають кореневої системи і зелених листків, а живляться за рахунок поживних речовин культурної рослини, до якої присмоктуються гаусторіями (присосками).

Стебла повитиці ниткоподібні, оранжево-жовті, квітки білі, насіння зберігає схожість у грунті до 6 років.

Заходи боротьби проти повитиць переважно агротехнічні: чергування культур та глибоке перекопування грунту, спалювання бадилля після збирання врожаю.

Крім картоплі, повитиця паразитує на конюшині, люцерні, буряках, сої, моркві та багатьох бур'янах. Тому необхідно скошувати багаторічні бур'яни і застосовувати гербіциди: нітрафен, 60%-на паста (24—45 кг/га), лінурон, 50% з. п. (2—3 кг/га), прометрин, 50% з. п. (1,5—2,5 кг/га).

Грунт обприскують гербіцидами через 3—4 дні після садіння картоплі.

Л. Д. Шпильова,
канд. біол. наук
(УНДІ захисту рослин)

Міцний і дешевий

Для вирощування овочевих рослин розсадним способом використовують горщечки одноразового і багаторазового використання. Серед одноразових найбільш поширені торф'яні, а серед багаторазових — пластмасові. Однак задовольнити потреби всіх споживачів у таких горщечках промисловість поки що не може, а для виготовлення їх у домашніх умовах необхідні складне технологічне обладнання й відповідна сировина.

Використавши запропоновану автором нову конструкцію, кожен овочівник-аматор або господарник зможе виготовити одноразові горщечки без зайвих клопотів з обрізків стебел соняшника. Такий обрізок, який має оболонку 1 і губчасту серцевину 2, подано на рис. 1. Внутрішню порожнину оболонки 1 очищають від серцевини 2, наприклад проштовхуванням циліндричного інструмента 3, у якого зовнішній діаметр d менший від внутрішнього діаметра D оболонки 1.

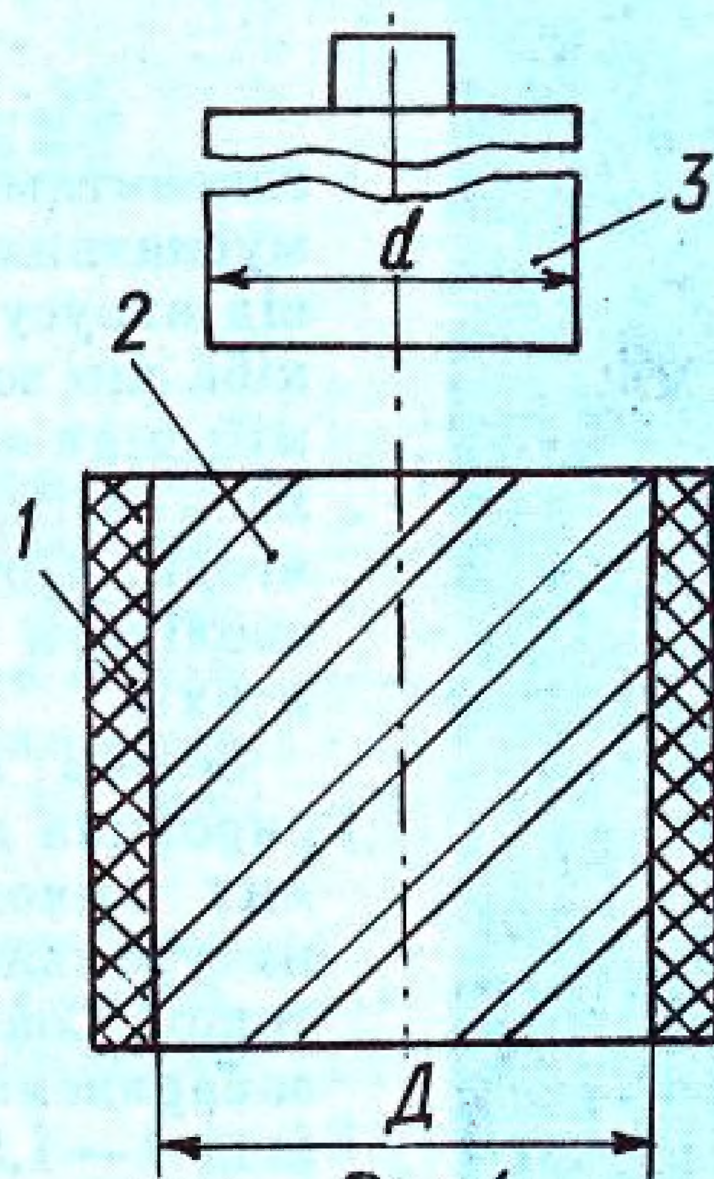


Рис.1

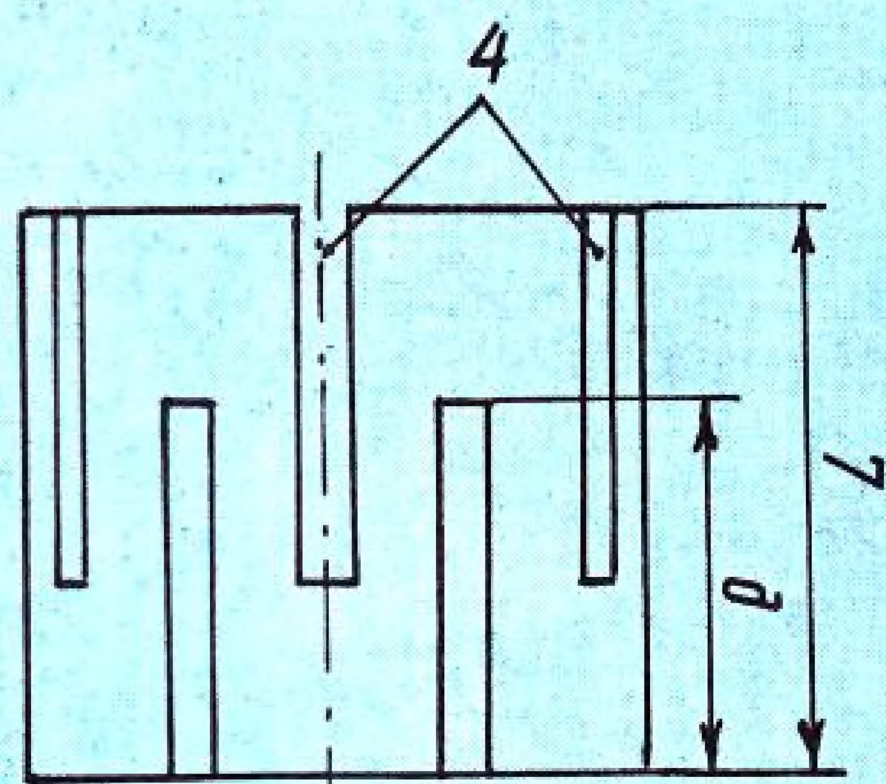


Рис.2

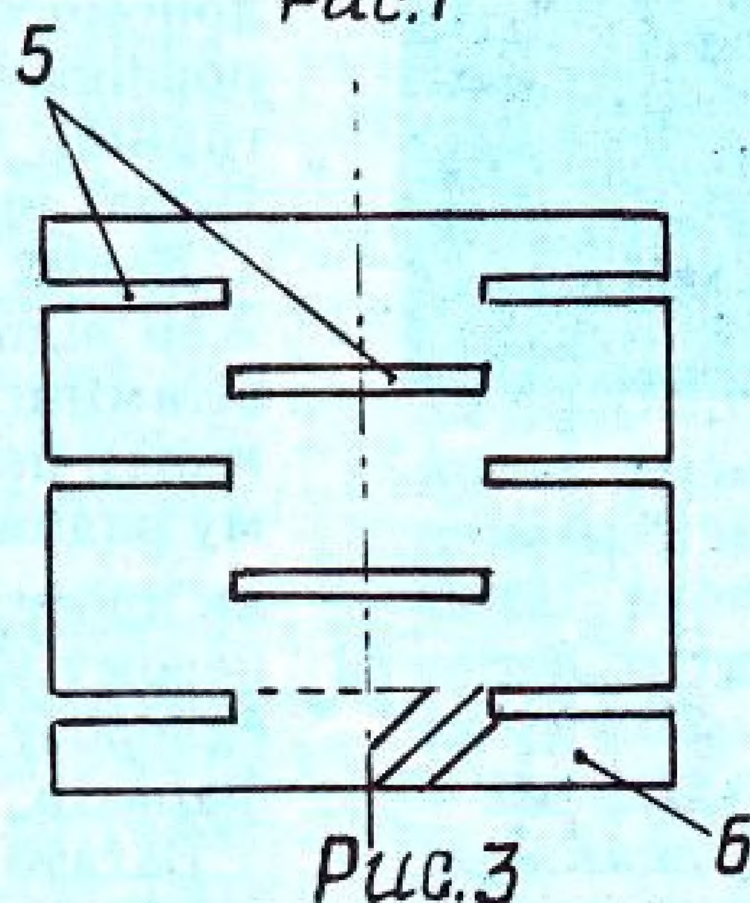


Рис.3

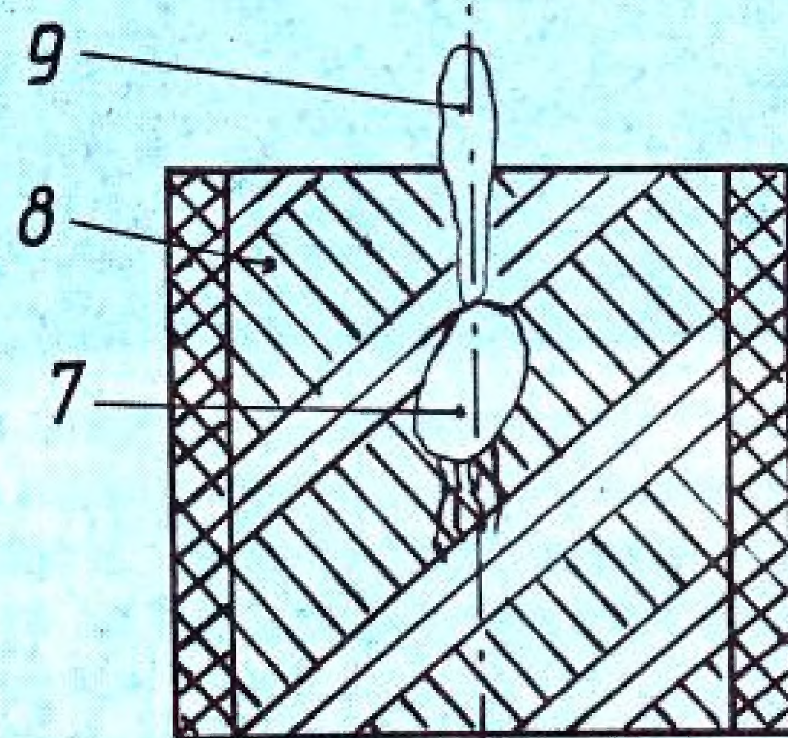


Рис.4

Щоб у процесі росту рослин горщечок менше пошкоджувався, на оболонці паралельно її осі роблять прорізи 4 (рис. 2), розміщують їх почергово з торців, довжина l прорізів має бути менша довжини L оболонки.

Прорізи роблять також у вигляді дуги сектора 5 (рис. 3), розміщеної перпендикулярно осі оболонки. Для зменшення втрат поживної суміші горщечок обладнують дном 6 із губчастої серцевини.

Найкращий строк для виготовлення запропонованих горщечків — осінь, після збирання соняшників, однак при наявності сировини це можна зробити у будь-який час.

Навесні в оболонку 1 засипають поживну суміш 8 (рис. 4) і висівають у неї насіння 7, з якого виростає рослина 9. Вода, необхідна для живлення коренів, надходить до поживної суміші по капілярах оболонки.

Розсаду висаджують у грунт разом із горщечком. Він має високу механічну міцність, а тому рослини менше пошкоджуються під час висаджування в грунт.

Горщечки з обрізків соняшника я успішно використовував для вирощування розсади в домашніх умовах. Собівартість їх невисока порівняно з відомими у світовій практиці. Конструкція визнана колишнім ВНДІ державної патентної експертизи як винахід (заявка на винахід № 4823504—15).

М. П. Копак,
м. Тернопіль

Чистотіл проти білана

Займаючись вивченням лікарських рослин, декілька років тому я спробував застосувати для боротьби проти гусені капустяного білана чистотіл. Виявилось, що ця невибаглива рослина, яка росте на пустирях, узбіччях доріг, лісах, особливо у зволожених місцях, робить чудеса.

Свіжовирвані стебла з листям і цвітом (можна й трохи підсушені) я засипав у посудину на одну п'яту її об'єму і залив окропом, дав настоятися 20 хв.

За допомогою невеликого ручного пульверизатора-обприскувача обробляв капусту при масовій появі гусені. Через добу від неї залишаються тоненькі висушені смужки або вона обпадає. Операцію потрібно повторити до повного знищення шкідника.

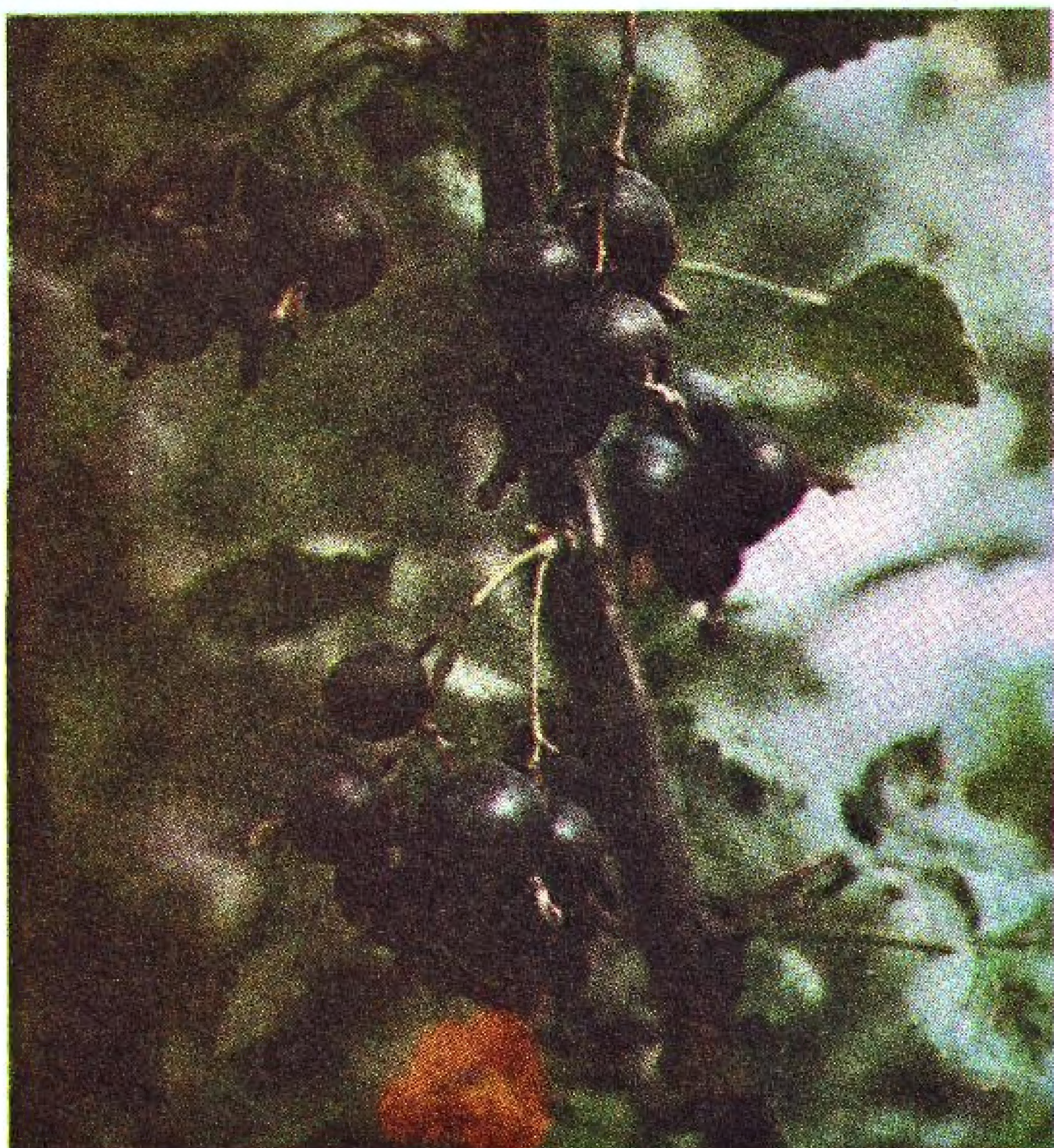
В цьому випадку, можливо, проявляється дія слабких кислот, які містить чистотіл, а не його отрута. Слід стежити, щоб кожний шкідник був оброблений розчином, для невеликих ділянок це не важко.

Пробував я таким способом ефективно боротися з гусінню на деревах, яблуневою попелицею. Помітив також, що після обробки обпадають навіть великі особини колорадського жука, але це ще потрібно дослідити.

Слід зауважити, що чистотіл — отруйна рослина, хоча його рекомендують при деяких хворобах приймати внутрішньо. Тому, користуючись ним, потрібно остерігатися, щоб розчин не потрапив в рот, очі, на відкриті рани тощо.

На мою думку, застосування чистотілу для боротьби з городніми шкідниками може дати великий ефект, особливо в індивідуальному секторі, у фермерських господарствах. Тим, хто живе на півдні України, пропоную застосувати чистотіл проти масового шкідника дерев і кущів — американської совки.

І. І. Подранецький
м. Рівне



КРОМА ЗБАГАЧУЄ САД

Більш як сто років селекціонери всього світу, в тому числі Л. Бербанк та І. Мічурін, марно намагалися схрестити дві ніби й споріднені рослини — агрус і чорну смородину. Усі гібриди були стерильними: рясно цвіли, але ягід не зав'язували. І тільки в останні роки за допомогою генної інженерії вдалося подолати цю перешкоду, одержати плідні гібриди, які шведи назвали крома, німці — йошта. З'явилися перші вітчизняні гібриди, а в Англії вже виділені добірні форми.

Крому я вирощую з 1985 року, зараз маю понад 20 кущів різних форм і вже можу поділитися певним досвідом.

Перше, що вражає в кромі,— велетенська енергія росту. На родючій землі за ретельного догляду за літо виростає 1—2 дужих пагони заввишки 1,5—2,5 м. Кущі могутні, розлогі, складаються з кількох розгалужених гілок-стовбурів, вже в п'ятирічному віці сягають 3—4 м у діаметрі і 2—2,2 м заввишки і за всіма ознаками набагато перевершують досить непоказні смородину і агрус. Листя більше, ніж у смородини, але без її специфічного запаху, листкові пластинки опукліші, викручені і розвернуті. Квітки більші, яскравіші. Цвіте крома дуже рясно і в цей час кущ чепурний, а під час плодоношення просто чарівний — грона великих темно-бордових ягід на фоні зеленого листя милують погляд і зігрівають серце садівника. В цілому гібрид вийшов вдалим: від агрусу вигідно відрізняється повною відсутністю колючок, вищою морозостійкістю, а чорну смородину перевершує розмірами ягід у 1,5—2 рази. Грона рясні, але короткі, по 3—5 ягід. Ягоди тримаються дуже міцно, відрив часто мокрий.

Ягоди різного розміру, найбільші до 20 мм у діаметрі, масою близько 3,5 г. Спочатку вони зелені, потім червоніють, темніють до бордових, фіолетових, чорних. Шкірка гладенька, щільна, міцна, з восковим нальотом. На початку достигання ягоди тверді, хрумтять, а коли перестигають, стають соковитими, винними, кисло-солодкими, з приємним мускатним ароматом. Як на мене, крома смачніша від агрусу та смородини і поступається за смаком хіба що золотистій смородині Крондаля. На жаль, мій смак поділяють і птахи. Крома їм дуже сподобалась і в 1991 році вони вперше подзьобали найкращі ягоди. Потрібно або захищати їх сіткою, або не зволікати із збиранням, щоб не принаджувати птахів.

Зелені ягоди з ще м'яким насінням — цінна сировина для харчової промисловості, з напівстиглих виходить відмінне варення, із стиглих — натуральні соки, компоти, мармелад, джем, повидло тощо. Соки, компоти мають гарне темно-бордове забарвлення. Найціннішим є сирий джем (на 1 кг ягід 1—1,5 кг цукру), який легше приготувати за допомогою гвинта міксера, потім трохи підігріти для повного розчинення цукру. Джем виходить щільний, гарний, запашний та смачний. Дещо псують смак тверді насінинки.

Даних про повний хімічний склад ягід ще не маю. Але відомо, що ягоди кроми багаті на антоціани, вітаміни С та Р (які спільно діють набагато ефективніше), пектини, які зв'язують та виводять з організму радіонукліди. Сік кроми можна використовувати як профілактичний та лікувальний засіб при променевому ураженні, сирий джем — для профілактики склерозу судин, їх закупорювання, гіпертонії, інфарктів.

Багато інших лікувальних властивостей кроми ще треба з'ясувати, але вони неодмінно мають бути, адже крома — це гібрид двох дуже цінних вітамінних рослин.

Але, крім того, крома дуже цінна і перспективна як штамбова підщепа для усіх видів смородини і агрусу. Раніше для цього використовували золотисту смородину, але крома значно перевершує її за легкістю розмноження і щеплення, силою росту, більш могутнім штамбом, вищою морозостійкістю, витривалістю та живучістю.

Невеликі штамбові деревця з кроною у вигляді кулі з різнокольоровими ягодами (білі, червоні порічки, чорна і золотиста смородина, різнокольорові сорти агрусу — все це суміш на одному штамбі кроми) дуже зручні у догляді, надзвичайно декоративні і прикрасять будь-який куточок саду. Надзвичайно екзотичним буде ланцюг з таких дерев через 2,5—3 м в комбінації з в'юнкими рослинами (китайська троянда, клематис та ін.).

Догляд за кромою істотно не відрізняється від догляду за смородиною, тільки потрібна більша яма для садіння та більше місця на ділянці — не менш як 3 м на кущ. Гілки і плодушки довговічніші, а пагоноутворення значно слабкіше, ніж у смородини, тому суттєвого обрізування, принаймні у перші 8—10 років, крома не потребує. Вона дуже легко розмножується живцями і відсадками.

Хворобами агрусу і смородини (вірусна махровість, сферотека, антракноз, іржа, плямистість) крома в мене поки що не уражується, усі кущі виглядають дуже здоровими. Попелицею, кліщами, склівкою досі теж не пошкоджується. Лише восени 1991 р. я вперше спостерігав пошкодження листків гусінню.

Отже, наші садки збагатилися ще однією дуже цінною ягідною рослиною, якої в природі раніше не існувало. Справа тепер за виведенням гарних форм і сортів.

В. О. Зарахович

Лаконос американський

Прошу розповісти про рослину лаконос американський. Вона в мене гарно росте й плодоносить. А як її використовувати, не знаю. Зверталась у міську газету. Там відповіли, що соком з плодів можна зафарбувати вино і більше ні на що ця рослина не здатна. Але я не погоджуюсь. Можливо це не так?

А. І. Красовська,
Хмельницька обл., м. Славута,
вул. Лісна, 26

Рід лаконос налічує більше 35 видів, які поширені у тропіках і субтропіках Америки, Африки, Південної та Східної Азії. Різні народи вирощують три види лаконоса — ягідний (Phytolacca acinosa), дводомний (Ph. dioica) і американський (Ph. amerikana; Ph. decandra). Серед них найбільш поширений лаконос американський, який походить з Північної Америки і вирощується у порівняно холодних районах.

Це гігантська багаторічна трав'яниста гола рослина висотою від 1 до 3 м з багатоголовим кореневищем і товстим веретеноподібним коренем. Стебла товсті, соковиті, зеленаві або червонувато-зелені з розгалуженою верхівкою. Листки цілокраї, овальноланцетні, 10—25 см завдовжки та 5—10 см завширшки з короткими черешками. Суцвіття — китиця. Квіти дрібні, правильні, двостатеві. Ягоди кулясті, темночервоні, майже чорні. В умовах України добре вдається лише на півдні та в Криму. А в північних районах вимерзає. Зараз лаконос розводять як декоративну і лікарську рослину. Легко дичавіє і росте на засмічених місцях. Добре розмножується насінням.

Лаконос американський почали вирощувати в Європі з XVIII століття заради темно-червоного соку, який одержували із стиглих ягід. Цей сік широко використовували для підфарбовування світлих вин. Із Середземномор'я лаконос завезли в Закавказзя, Крим, Південь України, Молдову. Пізніше стало відомо про його отруйні властивості, і виноробам довелося відмовитись від лаконоса. Португалія першою заборонила використовувати цю рослину як барвник вина. Але якщо для підфарбовування вина лаконос виявився отруйним, то для виготовлення рум'ян, фарбування шовку, шерсті і білих квітів (хризантем, жоржин, ромашок) його використовують і сьогодні.

В Китаї цю рослину вирощують як овочеву культуру. Молоді рослини відбілюють, прикриваючи чорною плівкою, матами, дошками, а відбілені пагони споживають замість спаржі. Там вивели спеціальні сорти, у яких їстівний і корінь.

Але найбільшої популярності в сучасному світі лаконос здобув у медиків. Він включений до фармакопеї Японії, Німеччини, Англії, США. З свіжого коріння і висушеного листя готують настоянки проти радикулітів, плекситів, фарингітів. Народна медицина широко використовує настій або відвар коріння як послаблюючий, сечогінний, блювотний і протиглистний засіб. Дерматологи користуються лаконосом для поліпшення обміну речовин. У нашій країні його застосовують для виготовлення препаратів акофіт і ангіноль. Акофіт (№ 1, № 2, № 3) використовують при гострих радикулітах, радикуло-ішіалгії, нейроміозитах, ангіноль (№ 1, № 2) — проти різних ангін. В гомеопатії лаконос американський має назву «фітолякка декандра». Гомеопатичні препарати фітолякки діють проти хвороб горла, грудних залоз, сифілітичних болей в кістках, хронічного ревматизму.

Не слід забувати про те, що лаконос отруйний. Можливе отруєння худоби, але птахи добре, без шкоди для себе, поїдають його ягоди. Коли користуєтесь лаконосом, будьте обережні, бо навіть невелике передозування спричиняє токсичні явища. За даними енциклопедичного довідника «Лікарські рослини» (Київ, Головна редакція УРЕ, 1991, с. 132), використовують коріння (Radix Phytolacca americana), яке заготовляють восени. Настоянку з коріння готують і використовують так: 5 г сировини на 200 мл окропу по 1 столовій ложці 3 рази на день як діуретичний засіб.

З. Д. Сич,
канд. с.-г. наук,
Дніпропетровська овоче-баштанна
дослідна станція

Служба взаємодопомоги

Підіпрівання можна уникнути

Підіпрівання кореневої шийки садових дерев трапляється тоді, коли на ще теплу землю випадає глибокий сніг. Корені і стовбур знаходяться в різних умовах. Корені в теплі і ще функціонують, а стовбур на холоді і вже у спокої. Але цього можна уникнути.

Я роблю так. Сніг чи укриття навколо стовбура відгортаю вбік, даю землі охолонути і промерзнути на 10—30 см. Затим у разі потреби (сильні морози) укриття відновлюю.

На важких і багатих органікою грунтах ще з осені частину землі при основі стовбура можна замінити на пісок. Мичкуватих коренів тут уже немає і на урожай це не впливає.

Іноді садівники-початківці ще з осені обкладають стовбур свіжим гноєм, бажаючи удобрити дерево і вберегти кореневу систему від вимерзання. Але це може призвести до випрівання й загибелі саджанця в теплу зиму.

В. М. Баточенко,
Рівненська область

Пилосос проти білокрилки

Білокрилка — небезпечний шкідник кімнатних рослин, особливо дошкуляє фуксії. Якщо зважити на те, що застосування отрутохімікатів у кімнаті небажане, бо шкодить здоров'я її мешканців, то надійних методів боротьби з цим шкідником немає. Пробував давити комах, купати рослини у воді, але білокрилка знову з'являлась ще в більшій кількості.

І вихід знайшов — вмикаю побутовий пилосос і всмоктувальний шланг (без насадки на кінці) підношу до верхівки гілочки, заселеної комахами. Гілочку втягує в шланг, і потужний потік повітря зносить білокрилок в пиловловлювач. Таким методом очищаю кожну гілочку.

Якщо у кімнаті, крім фуксій, інших рослин немає, достатньо лише 2—3 таких обробок, здійснених з інтервалом 6—10 днів. Коли ж є інші рослини, білокрилки можуть на них розмножуватись і мігрувати на фуксію. Тоді доводиться проводити додаткові обробки фуксії пилососом.

В. Ю. Крилов,
315210, Полтавська обл.,
смт. Нові Санжари,
вул. Шевченка, 24

Персик без щеплення



Персики вирощую з кісточок. Підбираю місце для майбутніх рослин, копаю ямки розміром 60×60×60 см, заправляю сумішшю грунту з перегноєм, якого кладу по 8 кг на кожну ямку, і під зиму висіваю кісточки відразу на постійне місце. Навесні з'являються сходи, з яких за літо виростають сіянці.

Для формування кущоподібної крони весною наступного року зрізую весь приріст, залишаючи невеликі пеньки. Із сплячих бруньок на цих пеньках виростає 3—5 гілок в різні боки. Наступної весни ці гілки вкорочую на висоті 80 см, бічні пагінці теж вкорочую, залишаючи на верхніх по дві бруньки, на середніх — 4—5, на нижніх — 6—7. Якщо є вовчки, то на них залишаю 8 бруньок. Таким чином кущ набуває форми ялинки. На 4-й рік на прирості 3-го року з'являються квітки. Сильні пагони на основних гілках вкорочую на третину їхньої довжини (на зовнішню бруньку). Бічні пагони на них вкорочую: верхні на плодоношення (на 4—5 бруньок), нижні — на заміщення (на 2 бруньки). Обрізую у фазі рожевих бутонів, але ні в якому разі не в останню чверть Місяця.

На 5-й рік пагони, котрі відплодоносили, зрізую на кільце або на дві бруньки на заміщення. А ті два пагони, які торік залишились на заміщення, обрізую: верхній — на плодоношення, нижній — на дві бруньки на заміщення. І так щорічно. Якщо не обрізувати гілочки, які відплодоносили, то вони все одно засохнуть або дадуть плоди дрібні і несмачні. Тож обрізуйте, не шкодуйте.

Якщо є багато молодих пагонів на заміщення, буде більше листя, що дуже важливо. Адже щоб мати високоякісні плоди, на кожний з них має працювати не менше 40 листків.

Коли ж на основних гілках приріст становить лише 30 см, роблю омолоджування, зрізуючи їх до кращої гілки, що з вовчків. Слабкі гілочки вирізую на кільце, середні — на дві бруньки, а найсильніші — на плодоношення. Обрізування на плодоношення, коли залишаємо 4—5 бруньок, дає плодів небагато, зате вони великі і високоякісні.

Протягом літа слідкуйте, щоб гілочки не росли до середини крони, а кущ мав чашоподібну форму. Для цього навіть можна основні гілки відхилити назовні і закріпити шпагатом до забитих кілків.

Враховуючи, що гілки персика крихкі, під час наливання плодів під них необхідно ставити чатала (підпорки).

Персик, як і абрикос, посухостійкий. Тому поливати його слід помірно, бо надлишок вологи сприяє загниванню плодів та надмірному росту пагонів, котрі недостатньо визрівають і зимою підмерзають.

Є. С. Дмитрова,
Донецька обл.

Щеплення дичок

Якщо фруктові дерева дикі, тобто виросли в лісі, і невідомо якого віку, то як їх правильно щепити — в основний стовбур чи в бічні гілки? Щепити в перший рік пересаджування чи через якийсь проміжок часу?

М. Г. Шишко,
Львівська обл., м. Броди

Практика щеплення дичок «з лісу» — поширений спосіб закладання дачних садів. Пояснюється це дефіцитом садивного матеріалу і є певною гарантією захисту дерев (ніде правди діти) від розкрадання. Дички можна вирощувати кілька років, поки вони не зміцніють (на них ніхто не звертатиме уваги), а потім їх щепити потрібним сортом. Час товарного плодоношення щеплених дичок, по суті, не зміниться порівняно з культурними саджанцями. Звичайно, краще висаджувати для щеплення не дички «з лісу», а районовані на Україні підщепи. Зокрема, для яблуні на Поліссі, в Лісостепу, північно-східному Степу, Донбасі, Наддністрянщині, Прикарпатті і Закарпатті рекомендуються сіянці сортів Антонівка звичайна, Боровинка, Грушівка московська, Аніс бархатний; в західному і центральному Степу — Антонівка звичайна, Боровинка, Пепін литовський, Тиролька звичайна; південному Степу — Пепін литовський і Тиролька звичайна; в Криму — Сари сінап, Наполеон, Розмарин білий. Можна використовувати і клонові підщепи (М3, М4, 57-4Ф, ММ106, 54-118, М9, ПБ9, М26). Кращими підщепами для груші у всіх зонах України є сіянці груші лісової, лохолистої та сортів Лимонка, Олександрівка, а в Криму — сорту Хурт Армуд; клонові — айва А і С. Підщепа для сливи — сіянці аличі (дикої) і сортів Ренклода колгоспного та Стахановки. Для вишні й черешні — сіянці сортів Гріот український, Гріот остгеймський, Самсонівка (крім Криму), антипка (у Криму) і сіянці черешні дикої. Для абрикоса — сіянці місцевих витривалих форм, так звані жерделі. Для персика — сіянці місцевих форм персика звичайного, сорту Супутник і мигдаль.

Щепити дички найкраще на другий-третій рік (залежно від віку дички) після садіння, коли сформується крона і будуть достатньо розвинені бокові гілки, придатні для щеплення на них живців. І щепити треба не в стовбурець, а в бокові гілки та верхню частину центрального (основного) провідника.

Робити щеплення у перший рік не слід, бо ослаблене пересаджуванням дерево не спроможне живити всіх нащеплених живців і забезпечити їх приживлювання. Недоцільно також щепити в стовбурець, оскільки це затягує формування крони та початок плодоношення. Крім того, дерево щепити лише в одному місці ризиковано, адже немає 100%-ної гарантії приживлюваності.

С. Г. Власюк,
канд. с.-г. наук,
Уманський с.-г. інститут

Щоб прискорити плодоношення

Іноді трапляється так, що плодовому деревцю вже чимало років (понад 10—15), а воно ще не плодоносить, як, наприклад, повідомляє про свою 15-річну яблуньку Н. Кітковська з Вінницької обл. («ДСГ» № 7 за 1991 р.) Тож з власного досвіду хочу дати кілька порад садівникам-початківцям.

Як зробити, щоб дерево почало плодоносити на кілька років раніше? Інколи, придбавши саджанець яблуні чи груші, ми помічаємо, що він має один чи кілька товстих коренів і зовсім мало тоненьких корінців. Потужні корені потрібні дереву, щоб міцно закріпитися в грунті, а живиться воно більше через дрібні корінці, на яких навіть кора тонша й самі вони ніжніші. Тож, купуючи саджанці, не вибирайте високих, вони гірше приживлюються. Беріть деревця з кучерявим корінням, невисокі, щоб їх можна було пересаджувати вдома кілька разів.

Отже, ви придбали саджанець, вибрали місце, де він буде рости, але не поспішайте висаджувати його на постійне місце. Підготуйте ямку для деревця в іншому місці, висадіть його на таку глибину, щоб землі було над верхніми коренями близько 5 см. Поливайте, підживлюйте, а через рік або півроку, але обов'язково восени акуратно викопайте дерево разом з землею, що між корінням. Уже після першого літа ви побачите, що корінців побільшало. Пересадіть дерево, не відокремлюючи землю від коріння, у наступну ямку, підживіть, і нехай воно росте ще рік. А вже потім висадіть його на постійне місце. При цьому майте на увазі, що дерево, посаджене глибоко, родить пізніше.

Коли дереву буде 4—5 років, займіться кроною. Зріжте гілки, спрямовані всередину крони, а також ті, котрі труться між собою. Зрізи замажте садовим варом або олійною фарбою. Тепер зробіть так, щоб гілки росли не вгору, а горизонтально. Для цього потрібно проти таких гілок забити в землю під кутом 45° кілки, розрізати гумовий шланг, надіти на гілки, перев'язати їх міцною мотузкою (але не туго), натягнути так, щоб вони були спрямовані горизонтально, і прив'язати до кілків. Через літо чи два гілки залишаться в горизонтальному положенні. Суворої паралельності до горизонту додержуватись не варто, якщо гілки й піднімуться трохи вгору — це не біда.

Отже, коренева система і крона сформовані, вже й час плодоносити, а дерево не родить. Не перев'язуйте стовбур дротом, як рекомендує читачка К. Овчаренко з Полтавської області, хоча їй можливо все це й вдалося. Ви можете не доглядіти, як дріт «вросте» в стовбур і пошкодить його кору, а хвороботворні бактерії, що там поселяться, зруйнують її, дерево загине. Тому рекомендую, якщо й перев'язувати, то лише гілки на відстані 20—25 см від стовбура, причому спочатку не всі, а половину. Я ж роблю так: у квітні на відстані 20—25 см від стовбура знімаю кору навколо гілки шириною з обручку, місце це замазую садовим варом. До осені частина гілки над зрізом стає товщою, ніж нижня, бо зменшується відтік поживних речовин від гілок до коріння. Це дає можливість дереву сформувати бруньки для цвітіння наступного року. Восени в прохолодну погоду паличкою знімаю садовий вар, дезинфікую зріз і замащую олійною фарбою. Підкреслюю, що роблю це тільки з частиною гілок: якщо бактерії проникнуть в гілку, то загине лише вона, а не все дерево.

П. І. Колісник,
245520, Сумська обл., м. Охтирка, вул. Петровського, 7, кв. 9

Обрізую в два прийоми

Обрізуванням формують крону молодих дерев і регулюють плодоношення дорослих.

Видаляючи зайву гілку, важливо подбати про зарощування рани, інакше на її місці утвориться дупло. Відомо, якщо дерево отримує рану у період активного росту (кінець травня — червень), то вона заростає швидше, ніж рана осіння чи зимова. Але видаляти влітку можна лише незначну частину гілок з зеленими листками, які живлять дерево і на побудову яких воно витратило навесні свої запаси поживних речовин. Краще, коли дерево втрачає вже «спрацьоване», жовте листя, яким воно стає восени. Тож коли обрізувати дерева — влітку чи восени? Враховуючи наведені міркування, я запропонував і давно вже використовую новий «компромісний» спосіб видалення гілок, який у 1973 р. був визнаний за винахід. За цим способом (див. рис.) призначену до видалення гілку обрізую двічі. Перший раз у період спокою (восени і до набубнявіння бруньок весною) гілку зрізую на подовжений шип, котрий обов'язково повинен мати принаймні дві супротивно розташовані невеликі обростаючі гілочки або хоч плодушки. А вже потім, у період активного росту (кінець травня — червень) цей «живий» шип вирізую «на кільце» і рану замазую фарбою чи садовим варом. У сім'ячкових порід на дрібні рани (менші за п'ятак) можна й зовсім не наносити захисний покрив.

Тож виходить: і ріжемо по «живому», і не видаляємо значної листкової поверхні. Звичайно, невеликі гілки, завтовшки до 3 см у сім'ячкових і до 2 см у кісточкових, допускається вирізувати «на кільце» відразу (взимку). А мій спосіб більш придатний для кісточкових порід, особливо для абрикоса, персика, в яких після невдалого обрізування відмирає кора навколо ран і нерідко всихають навіть скелетні гілки.

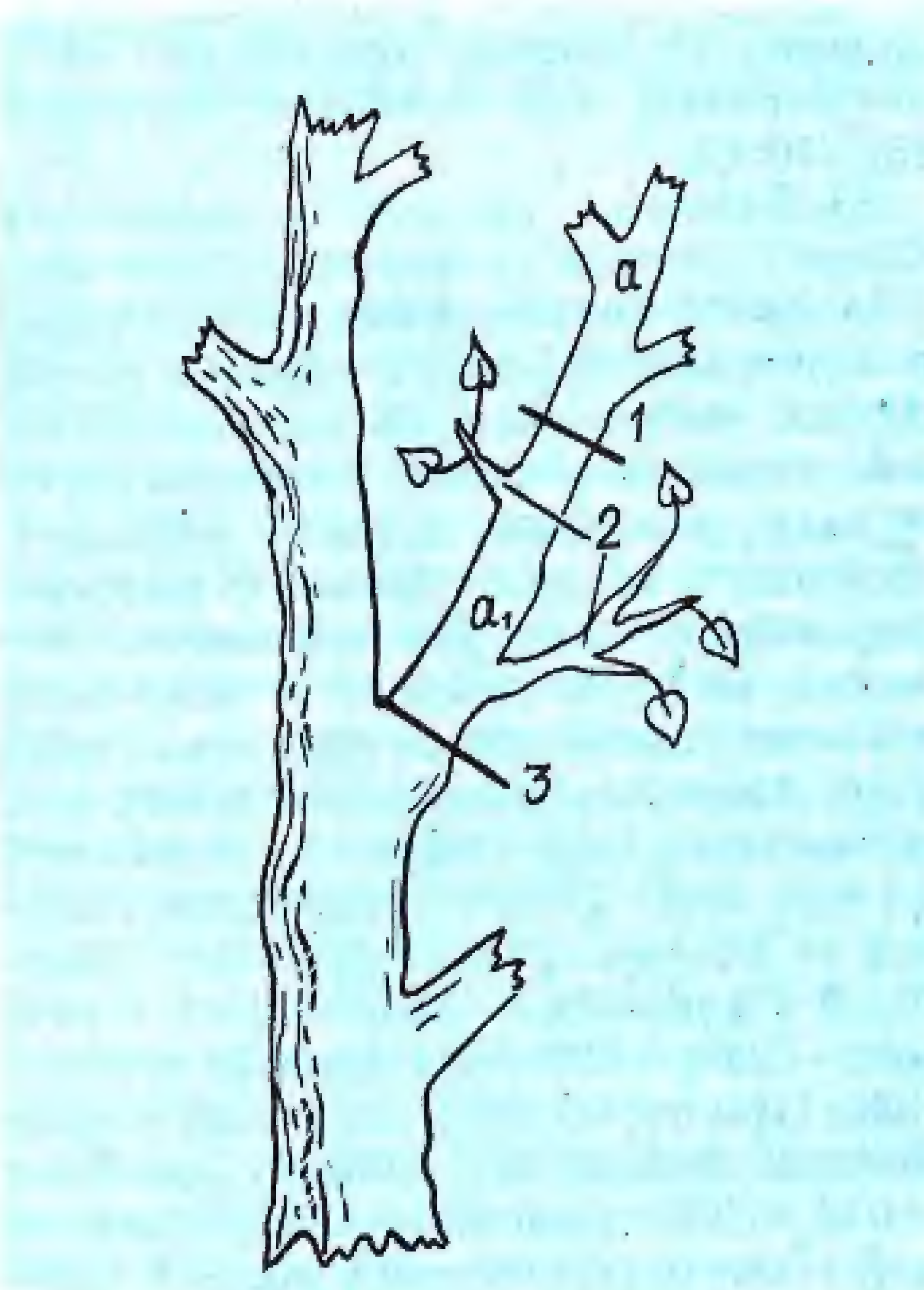


Схема обрізування: а — гілка, яка підлягає видаленню; a_1 — подовжений шип після видалення гілки «а»; 1 — перший етап видалення гілки «а»; 2 — обростаючі гілочки на шипу; 3 — другий етап видалення гілки «а» (у період активного росту).

Л. С. Шугін,
м. Харків

Лікуємо кропивою

На запитання Т. В. Манюченка («ДСГ», № 1, 1992 р.)

Англійські вчені пропонують природний фунгіцид — звичайну кропиву, яка росте, як кажуть, під ногами, для лікування персика.

Отож, влітку накопайте корінців кропиви, помийте і поріжте дрібніше, покладіть до каструлі, залийте водою у співвідношенні 1:4 або 1:6 і варіть на вогні. Нехай покипить хвилин 10, після чого знімайте і настоюйте протягом 12—24 год. А тим часом очистіть деревце від клею, зріжте ножем змертвілу кору і деревину до живої, обріжте скручене листя і спаліть його, бо воно уражене грибком.

Якусь ганчірку поріжте на стрічки, змочіть їх у настоянці і обмотайте уражені місця на гілках чи стовбурі. Разів два за добу змочуйте ці стрічки настоянкою, а також разів 2—3 полийте землю під деревцем, бо там теж розсіявся грибок.

Через місяць під стрічками наросте гарний калюс, і деревце оживе.

Ми так лікували персик у своєму саду і дуже задоволені.

І. Льодовий,
Миколаївська обл.,
смт Арбузинка, вул. Низова, 31

Як зберегти торішнє сіно?

Іноді сіно залишається після зими й хотілося б зберегти його на наступний рік. Але кляті миші перетворюють його у потерть. Хто порадить, як зберегти торішнє сіно до наступної зими.

Василь Крамаренко,
Полтавська обл.



Лимон у кімнаті

Я посадив у пластмасовому відрі прищеплений саджанець кімнатного лимона висотою 40 см. Перед висаджуванням обрізав. Грунт готував за рекомендаціями з літератури (земля, пісок, перегній, на дно поклав невеликі камінці).

Перші 30 днів саджанець тримав під плівкою, листя було зелене, не обсипалося. А коли зняв плівку, обсипалося, і так він простояв усю зиму. Навесні виросли перші пагони до 5 см і на цьому їхній ріст припинився. Восени з'явилося кілька квітів, зав'язався один плід і виріс величиною із сливу. У грудні пагони підросли ще на 10—12 см і утворилося ще кілька нових.

Та лихо в тому, що листя, яке з'явилося раніше, починає жовтіти. Разів три робив мінеральне підживлення, один раз вніс і курячий послід (1:20). Але чому жовтіє листя, не знаю.

І. С. Білик,
Донецька обл., м. Макіївка

Причиною масового пожовтіння і обпадання листків лимона, описаних автором, є порушення режиму освітлення, температури і вологості, а також, можливо, незбалансоване внесення добрив. Крім того, на гербарних зразках лимона виявлено інфекційне захворювання — антракноз.

Профілактичні заходи. Щоб обмежити несприятливу дію названих факторів, коли вирощуємо цитрусові в умовах закритого грунту (теплиця, кімната), треба підтримувати середню температуру повітря і грунту в межах від +9 до +15°C, нижчі і вищі небажані для рослин. Крім того, необхідне достатнє освітлення як за тривалістю, так і за інтенсивністю. Взимку, коли дні дуже короткі, практикують електродоосвітлення. Температуру і вологість регулюють вентиляцією. Особливо вимогливі цитрусові до вологи. Оптимальною вологістю грунту для них є 60—70% від повної вологоємкості.

Антракноз цитрусових. Хвороба вважається небезпечною, бо уражуються всі надземні органи рослин. Молоді листки лимона (діаметром менше 2 см) іноді чорніють, в'януть і обпадають. Листки, які закінчили ріст, вкриваються світло-зеленими плямами. У подальшому плями набувають світло-брунатного забарвлення, збільшуються і часто захоплюють половину площі листка. Плями облямовані тонкою коричневою смужкою. В умовах високої вологості на плямах можуть утворюватися чорні подушечки у вигляді концентричних зон (спороношення гриба). Згодом тканина в місцях ураження руйнується і залишаються тільки жилки.

Уражені пуп'янки темніють, в'януть і обпадають. Відбувається також масове обсипання дуже ураженої зав'язі. Зав'язь, уражена менше, дає плоди, але дрібні і однобокі. На зелених плодах з'являються світлі, потім червонуваті (до темно-коричневих) трохи вдавлені плями. Вони розростаються і можуть захоплювати весь плід. Тканина пом'якшується, зморщується і вкривається чорними подушечками. Гнилий плід гіркувато-кислий з неприємним запахом.

Верхівки уражених пагонів стають коричневі, потім світло-сірі з великою кількістю подушечок і засихають. Між ураженою і здоровою частинами пагона завжди помітне різке розмежування.

На корі гілок і штамба з'являються тріщини. В місцях ураження кора стає брунатною, руйнується і відшаровується. За високої вологості і низької температури кора і деревина чорніють. На молодих гілках починається глеєтеча.

Температурна амплітуда життєдіяльності збудника антракнозу коливається у межах від 5 до 35°C (оптимальна для розвитку грибниці 25—30°C).

Зберігається патоген в уражених органах рослин у вигляді грибниці.

Заходи боротьби. Знищувати джерела первинної інфекції: уражені гілки, пагони, листки, зав'язь і плоди. Обрізані частини рослини дезинфікувати 1%-ним розчином мідного купоросу і замащувати зрізи олійною фарбою, гудроном або садовою замазкою. Своєчасно вносити добрива з мікроелементами відповідно до грунтових аналізів. Азотні добрива вносити щороку, враховуючи вік дерев і родючість грунту: на 1—3-річних насадженнях — 30—50 г; 4—5-річних — 60—90; 6—8-річних — 100—150 і 9-річних — 250—300 г (за діючою речовиною). При цьому 60% загальної норми вносити весною до початку цвітіння і 40% — після цвітіння. Обприскувати цитрусові перед кожним ростом пагонів (лютий, травень, липень і вересень) 1%-ною бордоською рідиною (100 г мідного купоросу і 100—120 г вапна на 10 л води) або, 0,6%-ною суспензією 50%-ного картоциду (60 г). Хімічні обробки проти антракнозу ефективні і проти інших грибних і бактеріальних хвороб цитрусових.

Ю. В. Калюжний,
канд. біол. наук, доцент

Ківі —

Я висіяв насіння ківі в горщечки, маю намір вирощувати цю рослину в кімнаті. Але не знаю, чи може вона плодоносити в кімнатних умовах, як запилюється. І взагалі, прошу на сторінках «ДСГ» розповісти все про цю рослину.

О. І. Гоцуляк,
Івано-Франківська обл.,
м. Коломия, вул. Соборна, 39

Рід актинідія (родина актинідієві) налічує 36 видів, які поширені в Гімалаях, у Східній та Південно-Східній Азії. Деякі види ростуть на Сахаліні, в Примор'ї та на південних Курильських островах.

Актинідії — це листопадні дерев'янисті ліани, пагони яких ростуть дуже швидко (приріст одного пагона може досягати 5—7 м за літо). Всі види роду актинідія — дводомні рослини, тобто чоловічі квітки з тичинками, які продукують пилок, формуються на одних особинах, а жіночі квітки, з яких утворюються плоди, на інших. У жіночих квітках є і тичинки, але вони не виробляють життєздатного пилку. Садівникові необхідно завжди пам'ятати про цю особливість і на 3—5 чи навіть 7 жіночих рослин садити бодай одну чоловічу.

Сьогодні в усьому світі надзвичайною популярністю користуються плоди ківі — нової культури, створеної селекціонерами в Новій Зеландії з дикорослого виду актинідії китайської. Вихідний матеріал для селекції (насіння, зібране в природних заростях) був завезений з Китаю. Плоди екзотичної культури так сподобалися новозеландцям, що вони дали їй назву ківі на честь свого улюбленого птаха (який, до речі, зустрічається лише в Новій Зеландії).

Ківі — це не лише плодова, а й дуже гарна декоративна рослина з великими червонувато-зеленими листками (довжиною 6—17 см та шириною 6—15 см), білими, золотисто-жовтими чи оранжевими квітками діаметром 4—6 см. Порівняно з іншими видами актинідії плоди ківі досить великі, їхня маса залежно від сорту становить від 40—60 до 120—150 г. Стебла, листки і плоди вкриває рудуватий пушок. Насіння дуже дрібне, маса 1000 насінин становить 1—1,5 г. Щоб насіння проросло, його треба стратифікувати при змінних температурах: спочатку у вологому піску при 18—20°C протягом 2 міс, потім стільки ж при температурі 1—3°C тепла. Розмножують ківі щепленням, зеленими і здерев'янілими живцями та насінням. Вегетативно розмножені рослини починають плодоносити у 4-річному віці, сіянці — на 6—7-й рік.

плоди здоров'я

Ківі — волого- і теплолюбна культура, дуже чутлива до весняних та осінніх заморозків, але у період спокою витримує зниження температури до мінус 10—15°С, не терпить застою води в грунті. Добре росте і плодоносить на пухких дренованих, багатих на органічну речовину грунтах з кислою реакцією середовища (pH 4,5—6,0). Залежно від типу формування на 1 га висаджують від 400 до 1500 рослин. На легких грунтах ями копають розміром 50×60 см, на важких — 80×100 см, у кожну з них вносять 10—12 кг перегною, 100—150 г суперфосфату, 100 г аміачної селітри, 60—75 г калійної солі.

Коренева система ківі розміщена неглибоко, тому грунт під рослинами слід розпушувати обережно. Через 2—3 роки після садіння краще зробити залуження, тобто посіяти траву і періодично скошувати її, залишаючи на місці як мульчу. Кущі необхідно постійно обрізувати з метою регулювання росту і плодоношення, маючи на увазі, що плодові пагони формуються на дворічній деревині. Рослини ростуть і плодоносять до 20—40-річного віку, вже на 7—8-й рік урожай плодів з куща сягає 30—50 кг.

Вирощують ківі на опорах, як виноград. Зокрема, можна закопати в землю дерев'яні, бетонні чи металеві стовпи (на відстані 5 м) і натягнути дріт на висоті 30, 130 і 180 або 100, 200 і 300 см над поверхнею грунту. Плодоносні кущі поливають і щороку підживлюють з розрахунку (на діючу речовину) 100—150 г азоту, 50—60 г фосфору, 70—80 г калію на одну рослину. Добрива краще використовувати кислі (сульфат амонію, сульфат калію).

Для промислового вирощування ківі у Новій Зеландії та інших країнах в основному використовують пізньостиглий великоплідний сорт Хейуорд, запилювач — сорт Томурі; крім того, культивуються також сорти Еббот, Елісон, Бруно, Монті. Селекцією ківі успішно займаються також у США, Італії, Франції, Німеччині.

Плоди ківі відзначаються високим вмістом біологічно активних речовин: 126—238 мг% вітаміну С, що значно більше, ніж у лимонах, вітаміни А, B_1, B_2, а також пектин (який видаляє з організму шкідливі речовини), лимонна кислота, мінеральні елементи — калій, кальцій, магній, фосфор, залізо (вміст калію, наприклад, досягає 3300 мг%), Виявлена специфічна речовина, яка за своєю дією подібна до ферменту папаїну.

Вживання плодів ківі поліпшує роботу шлунково-кишкового тракту, перетравлювання і засвоєння м'ясної їжі, сприяє зміцненню м'язів, відновленню тканин, підвищує вміст гемоглобіну в крові, стійкість організму людини до грипу та різноманітних шкідливих речовин, які забруднюють навколишнє середовище. Сік плодів є дуже цінною їжею для маленьких дітей, не викликає алергії і особливо корисний після лікування антибіотиками, бо усуває їхню негативну післядію.

Плоди ківі використовуються не лише свіжими (а в холодильнику вони зберігаються до 5—6 міс), з них готують варення, різноманітні кондитерські вироби, сік, сироп, а також екстрагують природні ароматичні речовини для харчової і парфюмерної промисловості. В Києві можна придбати плоди ківі та продукти їхньої переробки.

Отже, ківі заслуговує на увагу аматорів і вчених. Одним із шляхів акліматизації ківі на Україні є одержання гібридів з морозостійкими видами актинідії — коломікта, аргута, а також використання актинідії коломікта як підщепи для ківі. Промислове вирощування можливе на Південному березі Криму, у деяких районах Закарпаття та Придністров'я.

Радимо аматорам вирощувати сіянці ківі. Проросле насіння краще висівати в ящики з добре розпушеним легким грунтом, змішаним з торфом та перегноєм, а через 1—2 роки висадити на ділянку. Щоб продовжити вегетаційний період, слід накривати сіянці плівкою весною та восени. На зиму рослини треба присипати землею, торфом чи дерев'яними стружками, щоб вберегти від вимерзання. Недоліком роботи з сіянцями є те, що до початку плодоношення садівник не знає, з якими особинами (чоловічими чи жіночими) він має справу, але в майбутньому цей спосіб розмноження дасть змогу відібрати форми з підвищеною морозостійкістю.

І нарешті: чи може плодоносити ківі в кімнатних умовах?

Так, ківі можна вирощувати в теплицях і навіть у кімнаті, але для цієї рослини необхідно достатньо світла, а повітря має бути не занадто сухе. А ще слід забезпечити проходження періоду спокою у зимові місяці — протягом 40—65 днів рослинам потрібна температура 1—3°С. Ось за таких умов ківі може плодоносити і в кімнаті.

П. А. Мороз,
зав. відділом плодових культур
ЦРБС АН України,
канд. біол. наук

Незвичайна актинідія

Я вирощую різні сорти актинідії київської та мічурінської селекції. Якось висіяв насіння крупноплідної. Торік одна із цих ліан дала плоди, котрі не поступалися материнським. Але один рукав з двох гілок 3—4-го порядку мене здивував. На його гілочках було близько 10 ягід незвичайної форми і розмірів. Достигли вони в середині вересня. Вирішив зважити їх. І виявилося, що маса цих незвичайних плодів, які я назвав на честь сина «Олежками», сягає 38—40 г, тоді як ягід ананасної актинідії — лише 3—4 г, а крупноплідної — 18—20 г. За смаком вони не відрізнялись від крупноплідних.

Ліану і насіння я ніякими мутагенами не обробляв. Правда, щоб прискорити ріст рослин, зробив позакореневе підживлення гетероауксином (по листках). Але чому в мене з'явився такий клон? Можливо, подібні є і в інших садівників, то й дивуватись тут нема чого?

Не знаю, як актинідія поведе себе у наступні роки. Але якщо зможу ці властивості закріпити, в мене з'явиться гарний сорт актинідії.

Якщо когось зацікавить моє повідомлення, прошу листи писати тільки з питань обміну досвідом закріплення нових сортів, бо я ще не пенсіонер, працюю і часу обмаль.

Б. І. Чередник,
322116, Дніпропетровська обл.,
Дніпропетровський р-н,
сел. Кірова, вул. Білякова, 21

Коментар вченого. В природі існує 36 видів актинідії. У культурі найбільш поширені такі види: коломікта, аргута, полігама, китайська. Сорти китайської актинідії мають плоди масою 30—40 г і більше. В Новій Зеландії із них селекціонери вивели 5 сортів крупноплідної актинідії — ківі. Найбільша маса плода ківі офіційно зареєстрована — 180 г.

Тому масу плодів актинідії з ділянки Б. І. Чередника не можна вважати рекордною. Але явище мутагенезу, яке проявилось на його рослинах, цікаве і заслуговує на увагу. Якщо властивості цього клону будуть стійкими, то його безперечно можна буде виділити в окремий сорт.

І. П. Надточій,
канд. с.-г. наук,
УкрНДІ садівництва



Красуня з тропіків

Виписую «ДСГ» другий рік, і він мені подобається. Цікаво було б прочитати на сторінках журналу про кімнатні квіти, зокрема красуню глоксинію. Буду вдячний тим читачам, котрі поділяться досвідом вирощування цієї незвичайної рослини та догляду за нею.

Віталій Т.,
Донецька обл.



Глоксинія — теплична бульбова рослина. Кращий представник родини геснерієвих. Листки зелені, ніжнооксамитові, квітки великі, круглі, дзвоникоподібні, прості і махрові, білі, рожеві, червоні, темно-сині, часто з білою облямівкою. При правильному вирощуванні та догляді на одній рослині буває одночасно до 50—100 квіток. Походить з тропічної Америки. Культивують багато сортів.

Розмножують глоксинію насінням, обережним поділом бульб, бульбочками, зеленими і листковими живцями. Насіння висівають весною в ящики, наповнені сумішшю торфу і піску (2:1), дуже мілко, накривають склом і злегка притінюють. Сходи з'являються через 2—3 тижні. Сіянці пікірують в ящики з такою ж сумішшю за схемою 2×3 або 3×3 см. Регулярно підживлюють слабкими розчинами складних добрив. Потім рослини висаджують у 9—11-сантиметрові вазони в суміш торфу, листяної землі і піску у співвідношенні 4:2:1, ставлять у теплицю, злегка притінену, добре поливають і підживлюють. Найкращою для зрошення вважається м'яка вода (дощова, річкова).



До липня отримуємо добре квітуючі рослини. Часто пересаджуючи і щедро удобрюючи глоксинії, можна значно подовжити тривалість їхнього цвітіння. Чим ближче до цвітіння, тим більше рослини потребують світла, але опівдні їх слід захищати від яскравих променів сонця. Коли пізньої осені глоксинії відцвітуть, зменшують полив. Рослини засихають. Бульби, що утворились, взимку зберігають у сухому торфі, насипаному в ящики. На початку березня бульби очищають від старих коренів, висаджують мілко і густо в ящики з сумішшю торфу та піску (2:1) і ставлять у теплу теплицю (20—22°C). Коли молоді пагони досягнуть висоти 5 см, бульби з грудкою землі висаджують у вазони як сіянці. Бульби, що перезимували, дають продукцію в червні, сіянці в серпні.



Рослини, вирощені із сіянців, краще ростуть, пишніше цвітуть, менше уражуються хворобами, ніж вирощені з бульб. Для раннього цвітіння дрібні бульбочки із сіянців або листкових живців зберігають у сухому приміщенні при температурі 10—15°C у сухому піску. З січня їх пророщують у розсадному ящику за температури 25° і достатньої вологості. Через 3—4 декади рослини розсаджують в окремі горщики, підтримуючи температуру в межах 18—22°, а після укорінення 15—18°C. Щоб запобігти появі трипса, повітря має бути вологим. Необхідно часто поливати рідкими добривами. Квітуючі глоксинії полюбляють добре освітлені місця, однак палючі сонячні промені і протяги їм не до вподоби.

Після відцвітання горщики із старими бульбами зберігають покладеними на бік у сухому приміщенні до березня. Влітку глоксинію найкраще вирощувати в житлових приміщеннях як кімнатну рослину. Не пошкодуйте часу і терпіння на вирощування глоксиній, і чудові рослини милуватимуть ваш зір своєю незвичайною екзотичною красою.

А якщо вас зацікавлять інші представники родини геснерієвих, то до неї належать ще ахіменес, ізолома, сенполія, стрептокарпус, тідея. І всіх їх можна вирощувати як кімнатні рослини. А сенполію, або узамбарську фіалку, в якої гарні квіти і тривалий період цвітіння, вирощують не тільки як кімнатну рослину, а використовують ще й для внутрішнього озеленення приміщень.

Л. Поліщук

Від редакції. Цю інформацію взято з літературних джерел. Однак, якщо серед читачів є квітникарі, котрі мають досвід вирощування глоксиній, запрошуємо поділитися ним на сторінках «ДСГ».

Квітник

Щороку рано навесні квіткові ряди базарів полум'яніють від червоних тюльпанів. Різними вони бувають у цей час: і міцними, і блідими зі слабеньким дрібним бутончиком. Це залежить від уміння господаря. Адже квіти зацвіли в штучних умовах і подібне вирощування називається вигонкою.

Серед квітникарів весняна вигонка з цибулин ранніх квітів стала вже певною індустрією, яка дає змогу мати сталий прибуток. Але не святі горшки ліплять — до сімейних свят і урочистей кожна жінка може мати чудовий подарунок у вигляді духмяних гіацинтів, величних нарцисів, тюльпанів чи безмежно хвилюючий пучечок пролісків. Варто спробувати. Як це зробити — вам стануть у пригоді поради нашого читача.



Букет до свята

В кімнатних умовах можна вирощувати гіацинти, тюльпани, нарциси. Для вигонки відбираю найбільші, абсолютно здорові цибулини, які до садіння зберігаю в темному, сухому місці. Для раннього цвітіння висаджую їх у вересні, для пізнього — в жовтні.

Детальніше хочу розповісти про вирощування гіацинтів — ця технологія найхарактерніша для всіх цибулинних квітів. Цибулинки гіацинтів саджаю по одній у горщик діаметром 8—12 см. На дні — керамзит або бита цегла, далі наповнюю його городнім чи лісовим грунтом. Посередині горщика кладу цибулинку гіацинта, вдавлюю її і притискую з усіх боків землею. Вона не повинна виглядати через край горщика, який зверху засипаю землею, піском чи тирсою. Щоб грунт не просихав швидко, посудини з посадженими цибулинками ставлю в дерев'яний ящик, на дні якого шар землі чи вологої тирси завтовшки 2—4 см. Нею ж заповнюю проміжки між горщиками, а також насипаю поверх усього ще шар висотою 10 см. Усе це поливаю водою і виношу ящик у приміщення, де температура постійно близько 4—6°С тепла.

Догляд за посадженими квітами полягає в тому, що слід постійно стежити за вологістю грунту — якщо він пересихає, поливати водою. Так триває близько 2,5 місяця. За цей час цибулинки добре укорінюються і починають проростати.

Коли на поверхні з'являться товсті бліді паростки, значить, настав час виймати горщики з ящика. Обережно розгрібаю руками верхній шар грунту, дістаю горщики і переношу на підвіконня. Відразу ж накриваю їх щільним паперовим ковпаком. Роблю це для того, щоб рослини легше переносили сухе повітря кімнати (під ковпаком волога краще зберігається) і щоб уникнути різкого переходу від темряви до світла.

Через 8—9 днів паростки відкриваю. В цей час вже з'являються зімкнуті в трубочку листочки, які за день-два набувають зеленого кольору. Потім листя розгортається і в серединці з'являється ще несформоване суцвіття гіацинта. Температура повітря в цей час повинна бути +16—18°С. Через 25—35 днів гіацинти розцвітають.

Догляд у кімнаті полягає в регулярному поливанні горщика і оббризкуванні рослини теплою водою. Чим нижча температура повітря (+10°С), тим довше цвітуть квіти і навпаки — у надто теплій кімнаті суцвіття швидко в'януть.

Після того, як квіти відцвіли, ще певний час горщики з цибулинкою помірно поливаю. Лише коли листочки підсохнуть, виймаю цибулину, обчищаю від землі і зберігаю в темному, добре провітрюваному приміщенні. Їх можна використовувати для вигонки і наступного року, але квіти будуть слабкими. Краще брати нові цибулинки. Ті ж, що вже використовували, можна висаджувати у відкритий грунт, де вони добре розвиватимуться, а вже наступного року знову висадити для зимового цвітіння.

Тюльпани вирощую за такою ж технологією, як і гіацинти. У серпні-жовтні висаджую в горщики по 2—3 цибулинки, але стежу, щоб вони не торкалися одна одної. В ящиках тримаю 1,5—2 місяці — саме за цей час з'являються паростки.

Після перенесення горщиків до кімнати, доглядаю за рослинами так само, як і за гіацинтами. Цибулини тюльпанів для повторної вигонки використовувати не можна — після того, як листя прив'яне, їх висаджують у відкритий грунт.

В. П. Слободянюк,
м. Хмельницький

Допоможіть дітям

Мені 13 років. Люблю працювати в садку та на городі, вирощувати квіти, кімнатні рослини. На жаль, я ще не можу заробляти гроші, щоб придбати саджанці чи насіння. Тож прошу тих, хто може, поділитися зі мною насінням і саджанцями таких культур, як айва японська, лимонник китайський, актинідія, стахіс, виноград ізюмний, різних квітів, а також порадити, як їх доглядати. А я, коли виросту й вивчуся на агронома, усім добрим людям за допомогу віддячу.

Наталія Кашпрук,
м. Вінниця, вул. Писарева, 8/6

У вашому журналі прочитала листи дітей, які звертаються до читачів «ДСГ» з проханням вислати їм безкоштовно насіння та саджанці.

Мені чотирнадцять років і я також люблю вирощувати квіти. Але нині придбати насіння й саджанці нам, дітям, надзвичайно важко, бо на базарі вони коштують дуже дорого. Тому і я, школярка, також зважилася написати до журналу, який дуже люблю, й попросити читачів: може, хтось почує мій голос і вишле мені насіння квітів або саджанці.

Я хотіла б вирощувати голчасті і великоквіткові айстри, троянди, гладіолуси, хризантеми, гвоздики. Була б просто щаслива, аби хтось надіслав мені кілька саджанців яблунь Аврора кримська, Алі паруси, груші — Вільямс Васа, черешні — Забава, Загадка, персика — Золотий ювілей.

Щиро дякую всім, хто відгукнеться на моє прохання.

Таня Пилярська,
Хмельницька обл.,
Чемеровецький р-н., с. Чорна

АНІС

Аніс — однорічна рослина заввишки близько 60 см з родини зонтичних. Спочатку вона утворює розетку округлих листків із зубчастими краями, а потім стебло з багатьма розгалуженнями, на вершечках яких утворюються квітконіжки у формі зонтиків. Листки чергові, прикореневі — довгочерешкові, округло-ниркоподібні з великозубчастим краєм, розміщені вище — довгочерешкові, трійчасті, з клиноподібними, по краях пилчастими листочками, верхні — майже сидячі, поділені на вузькі ланцетоподібні частки. Дрібні білі квітки розміщені на кінцях стебла і гілок складними зонтиками. Плоди (опушені, дрібні, ребристі, грушеподібної форми, сіро-коричневого кольору) достигають наприкінці серпня — на початку вересня, мають сильний специфічний солодкувато-пряний аромат. Коренева система анісу — це невеликий головний корінь і тонкі бічні корінці.

Цвіте в червні — липні, запилюється комахами, належить до медоносів.

Аніс походить з Єгипту і Малої Азії. В Європі відомий з IX ст. Вирощують його в багатьох краях з прадавніх часів. Колись вірили, що він повертає молодість і радість, а також відганяє тяжкі сни. У наш час аніс культивують переважно в Азії, Центральній Америці, а особливо на Близькому Сході. В Європі він поширений в середземноморському районі, в Голландії, а також на Україні.

Аніс — рослина теплолюбна і тому потребує сонячного і захищеного від холодних вітрів місця. Грунт має бути родючий, пухкий, який добре прогрівається. Насіння краще висівати на грядці, як моркву чи петрушку. Не висівайте аніс після інших культур з родини зонтичних, які вирощували на насіння (наприклад після кмину або коріандру), аби уникнути перенесення хвороб. Не варто його розміщувати і після багаторічних рослин, які дуже виснажують грунт. Аніс не любить свіжого гною, тому для нього треба вибирати місця, які угноювались два або три роки тому. Проте весною на грядці можна розкидати добре перепрілий компост.

Розмножується аніс насінням. Висівають його безпосередньо в грунт під кінець квітня на глибину 2—3 см (відстань між рядками — 25—30 см, у рядку — 15—20 см). Норма висіву — до 2 г на 1 м^2. Щоб прискорити проростання, насіння замочують на 2—3 дні у воді (бажано через кожні 6—8 год воду міняти) і висівають у зволожений грунт. Дехто з аматорів накільчене насіння витримує ще 18—20 днів на холоді (−1—2°С). Схожість насіння анісу зберігає 3 роки.

Сходи з'являються на 7—10-й день, витримують невеликі весняні приморозки.

Догляд за рослинами полягає в старанному розпушуванні грунту і прополюванні. Глибина розпушування — 4—12 см. В разі потреби протягом вегетації раз чи двічі поливають. Загущені посіви проріджують, щоб рослини не «стекли», а отже, не зменшився урожай. Перед цвітінням аніс можна підгорнути з обох боків, щоб не вилягав.

Заготовляють насіння в суху погоду в серпні. Слід пам'ятати, що збирання у фазі повної стиглості (стебла буріють, плоди у зонтиках набувають зеленувато-сірого кольору) призводить до значних втрат, бо насіння швидко осипається. Тому краще рослину зрізати в період достигання перших зонтиків і в жмутках досушувати. Коли насіння починає осипатись, його молотять або просто розминають у руках суцвіття. Далі його просіюють і просушують на сонці, розклавши тонким шаром. Зберігати насіння можна в полотняних торбинках чи дерев'яних ящиках на даху, в сараї або якому-небудь іншому неопалюваному приміщенні.

До речі, польські городники радять збирати насіння анісу рано-вранці, коли ще є роса. Зжаті (найкраще серпом) рослини в'яжуть у снопики і вішають на горищі. Коли вони висохнуть, снопики молотять, а насіння просіюють через сито, після чого розсипають тонким шаром і досушують у провітрюваному і сухому місці (при температурі не вище 30°С), часто перемішуючи (легко пріє і пліснявіє). Зберігати радять у паперових пакетах у сухому місці. Насіння, яке збирають на приправу, краще зберігати у щільно закритій посудині, щоб не втрачало аромату. З цієї причини плоди анісу слід подрібнювати безпосередньо перед вживанням.

З 1 м^2 можна одержати 1 кг зелені,

плодів — 70 г. Молоде, ніжне листя збирають, коли рослина досягне висоти 30—40 см (початок формування зонтиків), а плоди — у період воскової стиглості (коли побуріє 50—75% зонтиків).

Аніс здавна користується великим попитом на світовому ринку і є цінним експортним продуктом.

Як лікарська рослина використовується для поліпшення апетиту, травлення, очищення крові, заспокоєння нервової системи, проти болів у шлунку, жовчному міхурі. У народній медицині аніс відомий як добрий дезинфікуючий, очисний, пом'якшувальний, жарознижувальний, сечогінний, потогінний, відхаркувальний, вітрогінний і протиспазматичний засіб. Найчастіше насіння вживають при хворобах дихальних шляхів (нежить, сухий кашель, і запалення мигдалин, гортані з втратою голосу, астма), запорах, які супроводжуються болями в животі та здуттям, при кишкових, шлункових кольках, для дітей як вітрогінний засіб при жіночих захворюваннях. Крім того, відвар з насіння рекомендується матерям, які годують груддю, для збільшення кількості молока. Вживається також при мігрені.

У давнину аніс вважали ліками проти «нічних кошмарів» і при укусах змії. Нині його настій п'ють на ніч для спокійного сну, а анісовою олією натирають шкіру, щоб уберегтися від укусів комарів. Олію на горілці застосовують проти цинги, а суміш її з яєчним білком — при опіках. Згубно впливає вона на пташиних кліщів, пухоїдів, вошей, бліх та інших паразитів. Для цього використовують розчин олії у спирті чи маслі (у співвідношенні 1:100). Застосовують також і коріння анісу при захворюваннях шкіри, неврозах серця.

Не слід вживати ліки з анісу при гострих захворюваннях шлунку і кишок, а також хронічній недостатності нирок.

Сировиною для лікарських препаратів є плоди (насіння) анісу, які містять ефірну олію, головним складником котрої є анетол.

Олію для натирання готують у пропорції — 1 частина олії на 100 частин алкоголю.

Напар. Столову ложку добре висушених дрібно потовчених плодів анісу залити склянкою окропу і тримати під кришкою 15 хв. Відцідити. Пити 2—3 рази на день по півсклянки. Проти кольок у дітей можна приготувати напар з плодів у молоці і давати ложечками кілька разів на день.

Повидло. 1—2 ложки висушених і подрібнених на порошок плодів

змішати з медом або сиропом. Споживати двічі на день по ложці.

Лікувальний чай (проти здуття, для кращої роботи шлунку, вітрогінний). Столову ложку суміші з 30 г анісового насіння, 50 г фенхелю, 50 г насіння коріандру і 50 г м'яти кучерявої заварити у 30 г води. Через 5—10 хв профільтрувати і увечері після їди випити.

У давнину в домашніх аптечках завжди була і анісова наливка, так звана анісівка, яку застосовували при хворобах, спричинених поганим травленням. Рецепт цієї наливки подаємо з переконанням, що прийматимете її лише в лікувальних дозах: півсклянки плодів, щіпку кориці (цинамон), 10 гвоздик і тонко обрізану шкірку з однієї цитрини залити двома літрами міцної горілки. Зберігати при кімнатній температурі, часто струшуючи.

Аніс корисний і для здорової людини, він є найуживанішою пряною рослиною.

У домашньому господарстві використовують всі частини рослини у міру її достигання. Молоде ніжне листя додають у салати — як фруктові, так і овочеві, особливо з буряків і моркви; недостиглі зонтики вживають відразу після відцвітання для консервації овочів і фруктів, маринування буряків і червоної капусти; насіння традиційно додають до різдвяних виробів з тіста, при випіканні булочок, печива, коврижок, пряників, кексів, добавляють у різні пироги, молочні і фруктові супи, до шпинату замість мускатних горіхів, в солодкі страви, зокрема з рису, пудинги, креми, торти, в яблучні і грушеві компоти; товчене насіння (порошок з насіння) використовують, коли готують повидло, варення (із слив, яблук, груш), кисло-солодкі соуси.

Аніс можна додавати і до тушкованих грибів, насамперед до печериць. Він є улюбленою приправою в індійській і китайській кухні, де вживається у м'ясних стравах. Приправляють анісом лікери, домашні соки і сиропи, пиво, квас.

Анісову солому додають у корм худобі, бо вона діє як молокогінне.

Крім того, аніс широко застосовують для усунення різних неприємних запахів і специфічних ароматів під час приготування страв. У таких випадках його використовують під час попередньої обробки харчових продуктів або на початку приготування страви. Потім, коли аніс виконає свої функції, його виймають, а до страви додають приправи за смаком.

Аніс усуває специфічний запах риби, м'яса, олії (бавовняної, соняшникової, конопляної). За його допомогою можна також імітувати (підробити) справжню провансальську олію. Роблять це так. Соняшникову олію наливають у суху, підігріту посудину шаром 1,5—2 см і нагрівають на великому вогні, однак до кипіння не доводять. Коли вона добре розігріється, насипають чайну ложку анісу. Як тільки олія побіліє (спіниться), її зливають і охолоджують. Олія втратить специфічний запах соняшникової і набуде приємного аромату.

Як приправу анісове насіння вживають звичайно цілим. Однак, коли потрібно, можна перед використанням розтовкти його в ступі, але завжди стільки, скільки треба, бо воно дуже швидко втрачає свій характерний аромат.

Пропонуємо кілька рецептів з анісом.

Свинина з анісом

500 г свинячої шинки чи лопатки, щіпка потовченого анісу, 1—2 пекучі перчини, 1 цибулина, 2—3 листочки м'яти, сіль, 2 ст. ложки жиру або олії.

У глибокому деці запасерувати дрібно нарізану цибулину на олії чи жиру, додати порізану на чималі шматки свинину і обсмажити. Додати аніс, пекучий перчик, сіль, підлити трохи води і тушкувати до готовності. Під кінець додати посічену м'яту, Подавати з рисом.

Хлібці анісові

250 г цукру, 4 яєць, 5 г анісу, цедра (краще з лимона), 250 г борошна.

Цукор змішати з жовтками і розтерти до пухкої маси. Додати аніс і лимонну цедру, борошно, а білки збити до густої піни. Деко змастити і посипати борошном. Масу викласти на деко нетовстим шаром і випікати. Гарячу заготовку нарізати на хлібці і ще раз поставити в духовку, щоб підрум'янилися.

Анісові бублички

Вимісити 150 г масла, 200 г цукру, 250 г борошна, трохи цедри, 15 г анісового насіння, 2 яєць. З тіста зробити маленькі бублички, намастити їх яєчним білком, посипати цукровою пудрою і пекти на малому вогні.

Анісові тістечка

6 білків, 200 г цукрової пудри, 6 жовтків, 80 г масла, 80 г борошна, 80 г крохмалю, 2 чайні ложки з верхом анісу, жир і борошно для дека, шоколадна глазур для прикрашення.

Білки збити до густої піни і частинами вбити в них цукор. Насіння анісу розтовкти. Жовтки збити з розтопленим теплим маслом до густоти і ложечками додати борошно, змішане з крохмалем і анісом. Тісто викласти на намащене і посипане борошном деко і випікати при середній температурі до рожевого кольору. Потім охолодити, розрізати на вузькі смужки і полити шоколадною глазур'ю.

Анісовий лікер

50 г розтовченого у ступці анісового насіння протягом 6—8 днів замочувати у 60 г 70%-ного алкоголю, щодня струшуючи. Потім профільтрувати і долити сироп, зварений з 400 г цукру і півлітра води. Через кілька днів можна вживати.

Г. Коваленко

Хатьма тюрінгська

(лаватера тюрінгська, рожа собача)

На запитання Л. І. Старкової

Багаторічна трав'яниста рослина родини мальвових, кущиста, стебло висотою 60—120 см, у верхній частині розгалужене. Квітки великі, 5-пелюсткові, одиночні, блідо-рожеві або білі, плід має форму калачика. Цвіте у червні — вересні.

На території України росте на луках, степових схилах, пагорбах, байраках; як бур'ян — у садах і на городах.

З лікувальною метою використовують коріння (заготовляють восени), листя (збирають у період цвітіння рослини), рідко квіти. Хімічний склад хатьми тюрінгської вивчений мало. Корені містять багато слизистих речовин, а листя — аскорбінову кислоту (вітамін *С*). Встановлено, що хатьма за фармакологічними властивостями близька до алтеї лікарської. Використовують як протизапальний, обволікаючий, відхаркувальний засіб.

У народній медицині відвар коріння вживають при запаленні дихальних шляхів (кашлі) і шлунково-кишкового тракту (пронос), а також при простуді, охриплості голосу, головних болях, виразці шлунку і жіночих захворюваннях. Зовнішньо свіже подрібнене листя прикладають до лишаїв, фурункулів. Маззю із сухого листя натираються при ревматизмі і невралгічних болях. З порошку листя роблять мазь у співвідношенні 1 частина сировини до 1 частини жиру, якою натирають від простуди.

Ось кілька рецептів.

Відвар коріння — 8 г сировини на склянку окропу. П'ють по столовій (дітям — по чайній) ложці 3—4 рази на день (через кожні 3—4 год) як відхаркувальний засіб.

Настоянка коріння — 50 г сировини на 0,5 л 40%-ного спирту. Вживають по столовій ложці тричі на день до їди. Курс лікування — 1 місяць і більше при виразці шлунку.

Відвар коріння — 1 ст. ложка сировини на 0,5 л води. Відварювати протягом 15 хв, приймати по 1—2 ст. ложки через 3—4 год як відхаркувальний, обволікаючий засіб.

В. Болдовська,
Полтавська обл., м. Гребінка

Коли найкраще парувати теличку?

Тримаємо корову й теличку, але хочемо мати дві корови. У нашої непогані надої і саме від неї сподіваємося обзавестися ще однією. «Донька» її росте добре, зараз маса її десь понад чотириста кілограмів. Кажуть, що парувати теличку треба у вісімнадцять місяців, а нашій нині тільки чотирнадцять. То чи можна у такому віці її парувати?

С. Крутипорох,
Запорізька обл.

Строк парування теличок залежить від породи, їхньої маси і, звичайно, віку. У багатьох порід телички досягають статевої зрілості на сьомому-десятому місяці життя, але треба пам'ятати, що в такому віці тварина ще не досягає повного статевого фізіологічного розвитку, а повноцінне потомство може дати тільки той організм, який остаточно фізіологічно сформувався.

Звичайно, вгодованість має велике значення для першого парування, бо при недостатній масі може затриматися охота, а в добре вгодованих теличок часто вона з'являється і в ранньому віці. Але телички всіх порід перед паруванням повинні мати масу не менше 300 кг.

Отже, парувати теличку найкраще, коли вона досягає 17—18-місячного віку, а жива маса становить 60—70% живої маси дорослої корови.

І ще. Коли теличка вже має такі вік та масу і прийшла в охоту, то ні в якому разі не слід зволікати з паруванням, бо затримка з ним може призвести до яловості.

Чому свині чухаються

Буває, що у свиней на тілі з'являються сип чи прищі й тоді тварини дуже чухаються, просто шкіру на собі розривають. Що це за хвороба і чи можна її вилікувати?

П. І. Юрченко,
Полтавська обл., Лохвицький р-н.,
с. Гиряві Ісківці

У ветеринарній практиці часто зустрічаються шкірні захворювання у свиней, які супроводжуються сверблячкою і розчухуванням шкіри. Причиною цих захворювань є паразити чи алергійні подразнення.

Паразити бувають нашкірні — блохи, воші і внутрішні — кліщі (сверблячі). Блохи й воші, які паразитують на шкірі, живляться кров'ю тварини. Вони проколюють шкіру і вводять у рану слину, яка містить токсичні речовини, що подразнюють шкіру. Кліщі (сверблячі) прогризають у шкіряних шарах ходи в найрізноманітніших напрямках. Від дуже сильної сверблячки у тварин утворюються, коли вони чухаються, справжні рани. Продукти життєдіяльності і виділення кліщів потрапляють у кров тварин і тоді настає інтоксикація організму.

Якщо тривалий час утримувати свиней в антисанітарному середовищі і своєчасно їх не лікувати, захворювання може призвести до виснаження тварин. На шкірі в тих місцях, де покусали блохи, воші, чи там, де водяться кліщі, з'являються вузлики і пухирці, які заповнюються рідиною. Коли свині чухаються, ці пухирці тріскаються і на шкірі утворюються зволожені ранки, сама шкіра ущільнюється (твердішає), виникають тріщини, складки, струпи. Шкіра втрачає еластичність, лущиться, щетина ламається або випадає.

Щоб встановити причину хвороби, найперше слід звернутися до ветеринарного спеціаліста, бо просто так, без лабораторного дослідження, поставити діагноз й запропонувати методи лікування неможливо.

П. Д. Лесик,
начальник Київської міської станції
по боротьбі з хворобами тварин

Честолюбна, проте любить ласку

«ДСГ» уже не один раз друкував матеріали про утримання й розведення кіз, але читачі в своїх листах ще й ще раз просять не полишати цієї теми. Отже, виконуючи бажання наших передплатників, й надалі цій темі будемо приділяти належну увагу.

Кореспондент «ДСГ» побував у селищі Баришівці на Київщині у Ганни Антонівни Шульги, котра вже не один рік тримає кіз і має великий досвід їхнього догляду та розведення. І передусім поцікавився, що значить сьогодні для її сім'ї слухняна й довірлива тварина.

Коза, за словами відомого німецького зоолога А. Брема, «це жваве, веселе, допитливе, задерикувате створіння, схильне до кумедних витівок, що може потішити спостерігача. Коза звикає до людини. За своєю вдачею вона честолюбна, проте любить ласку і ревнує господаря до тих, кому він віддає перевагу. Коза розумна».

Вона дуже вигідна в господарстві — м'ясо, вовна, пух, шкіра, народжує за один раз від одного до п'яти козенят. Але головне — молоко. Це смачний, поживний і цілющий продукт, який особливо корисно вживати дітям різного віку, бо воно прирівнюється до молока матері, а також ослабленим і літнім людям, хворим на печінку і жовчний міхур. На відміну від коров'ячого містить більше жиру, але жирові кульки дрібніші, а тому легше всмоктуються кишечником. Воно багатше на солі фосфору та кальцію, що запобігає захворюванню дітей на рахіт.

Ганно Антонівно, оскільки в цих тварин таке якісне молоко, то вони, напевно, вибагливі до кормів?

Звичайно, на відміну від корови коза вибагливіша до раціону і умов утримання. Вона споживає корм лише тоді, коли він чистий. Ось вам тільки один приклад. Скажімо, якщо сіно із годівниці впало долі, під ноги, то вона нізащо його не їстиме. А таке трапляється часто. Тому ми приладнали під годівниці спеціальні ящики; коли коза висмикує через отвори із годівниць сіно, то воно падає не на підлогу, а до цих ящичків і залишається чистим.

Люблять кози пастися, особливо охоче їдять листя дерев. Тому ще влітку заготовляємо так звані віники. Це гілки дерев, з яких в'яжемо своєрідні віники й сушимо їх, обов'язково у затінку. Таке гарно збережене листя — один із найкорисніших кормів для кіз взимку. Отже, прагнемо заготовити цих віників стільки, щоб їх вистачило до весни, коли з'явиться молоде листя, тоді не буде перебоїв у забезпеченні тварин зеленими кормами. А ще кози взимку дуже люблять сушню. Тому збираємо всю падалицю яблук, груш, ріжемо й сушимо на сонці. То скажіть, хіба може бути несмачним молоко, коли тварина їсть і сушені яблука, груші, вишневе та сливове листя тощо. То це, так би мовити, зелений корм. А ще ж є і овочі — морква, буряки, капуста. Але кіз треба оберігати від трав, які ростуть на торфовищах, бо від них заводяться глисти. Ще на зиму сушимо кропиву, конюшину.

Як же годуємо взимку? Ранок. Дою о восьмій. Згодовую подрібнену суху кропиву, конюшину, листя капусти, буряк, потертий на тертушці, варену дрібну картоплю (всього 2 кг на голову), посипаю дертю і зволожую водою не нижче кімнатної

температури. Таку «страву» я називаю вінегретом. Об 11-й годині даю сіно, сухе кукурудзиння. О 13-й годині напуваю водою, присмаченою дертю (пійло). Вінегрет і пійло присолюю (1 чайна ложка солі на даванку). А в період кітності і козенятам додаю ще крейди 10—15 г. Друге доїння о 15-й годині. О 17-й — сіно, о 19-й — вінегрет. О 21-й годині — доїння і на ніч близько 1 кг сіна. Два-три рази на тиждень прив'язую по сухому вінику з листяних порід, раз на тиждень обов'язково даю гілки хвойних порід.

Літо. Після доїння — вінегрет. Потім виводимо пастися. В обід вода з дертю. Вода завше, як взимку, так і влітку, повинна бути підігріта. Молодняк протягом літа весь день надворі, там годуємо і напуваємо. О дев'ятнадцятій заводимо до хліва. Потім доїмо і даємо траву, гілки. Ні в якому разі не можна годувати тварин зерном, небажано також давати козам траву з росою.

А правда, що кози не переносять і бруду в стійлі?

Безумовно, кози не можуть спати там, де стоять і їдять. У нас вони сплять на спеціально підвищених трапиках, обладнаних під стінами. Вони завжди чисті й сухі, на 20—30 см вище від підлоги. Найлегше такі трапики обладнати, постеливши кілька дощок на два перевернутих яблучних ящики. На ці трапики ми не заводимо кіз — вони самі на них ідуть. Біля годівниць теж трапики, але постелені на підлозі. Під трапики кладемо руберойд, попередньо зробивши схил і канавку, а вже по ній все спливає до вигрібної ями. Обладнуючи трапики, необхідно простежити, щоб щілини між планками не були широкі, інакше коза може потрапити туди ногою і поранить її або й поламає.

Ганно Антонівно, чи не хворіють ваші кози?

Так, справді, кози дуже чутливі до перепадів температури і дуже бояться холодних дощів і холодної вологої землі. Тому перед дощем кіз краще забирати з пасовища й заводити до хліву.

А на які хвороби можуть хворіти кози і якими методами ви їх лікуєте?

У кіз бувають і запори, і розладнання шлунка. Скажімо, коли запор, даю одну-дві ложки олії, а якщо розлад шлунка, напуваю відваром дубової кори, кінського щавлю або звіробою у суміші з ялівцем. Крутий навар п'ють із задоволенням, а якщо не п'ють, беру пляшку з міцною шийкою і заливаю. Як дізнатися, що хвора коза? Вона не ремигає, як завжди, має смутний вигляд, не мекає.

Ганна Антонівна випасає кіз.





Фото П. Лук'яненка

Перед виїздом на заготівлю кормів Дмитро Андрійович Шульга лаштує мотоблок.

Ганно Антонівно, молодій сім'ї, котра захоче тримати кіз, напевно, буде корисно знати, як визначити, коли коза перебуває в охоті, як доглядати за нею після окоту.

Як тільки коза йде в охоту, вона постійно мекає, невпинно крутить хвостом, як пропелером, її підхвістниця збільшується, вона тоді погано пасеться і мало їсть. А як ви спарували козу й хочете встановити, чи вона кітна — тут доведеться чекати 15—21 день. Якщо на цей час збудження не повторилося, значить, запліднена. Кітними кози ходять 146—153 дні. В останній місяць кітності треба давати більше дерті, можна й хліб, але не свіжий і не примочений. Перед окотом коза бекає і часто мочиться, без кінця лягає і встає. Під час окоту може і лежати, і стояти.

Коли правильні роди, козеня йде вперед голівкою і ніжками. Новонароджене мати хоче облизати, але ми швидко забираємо його,— коза тоді спокійніше почуває себе. Якщо окіт взимку, то тиждень-два тримаємо в хаті. Після окоту даю козі 3—4 літри солодкої води, щоб тварина очистилася — процес цей триває 1,5—3 години. Якщо за цей час коза не очищається, слід викликати ветеринарного лікаря. Кози в мене завжди народжуються на соломі. Все, що залишається після родів, і солому в тому числі, закопую.

Щоб мати гарне потомство, мабуть, потрібно дуже старанно доглядати новонароджених?

Безумовно, дуже важливо правильно навчити самого малюка пити молоко. Я з самого початку привчаю новонародженого пити молоко з посуду. Наливаю до мисочки молоко, кладу палець козеняті до рота, нахиляю до мисочки і, як тільки козеня, смокчучи палець, вхопило перший раз молоко, палець відразу забираю, і вже далі воно п'є саме. І так десять днів даю тільки молоко чотири рази на день, поступово збільшуючи дозу із 400 до 1200 грамів. Коли козеня підросте, починаю варити по 2—3 ложки толокна, далі доводжу до склянки. Через 15 днів після народження вішаю в'язочку сіна, а ще краще віник з вишень. А коли вже подорослішають, варю геркулес, вермишель. У два місяці зовсім відлучаю від молока.

Ось і все, що можу розповісти про те, як я утримую своїх кіз. Безумовно, в інших господинь може бути свій досвід розведення й утримання кіз, не схожий на мій. Гадаю, усім нам буде корисно обмінятись досвідом на сторінках «ДСГ».

Розмову записав І. Куштенко

У домі — завжди гаряча вода

Індивідуальні будинки обігрівають в основному від пічного чи водяного опалення. Для забезпечення ж гарячою водою встановлюють титан, який потрібно топити окремо.

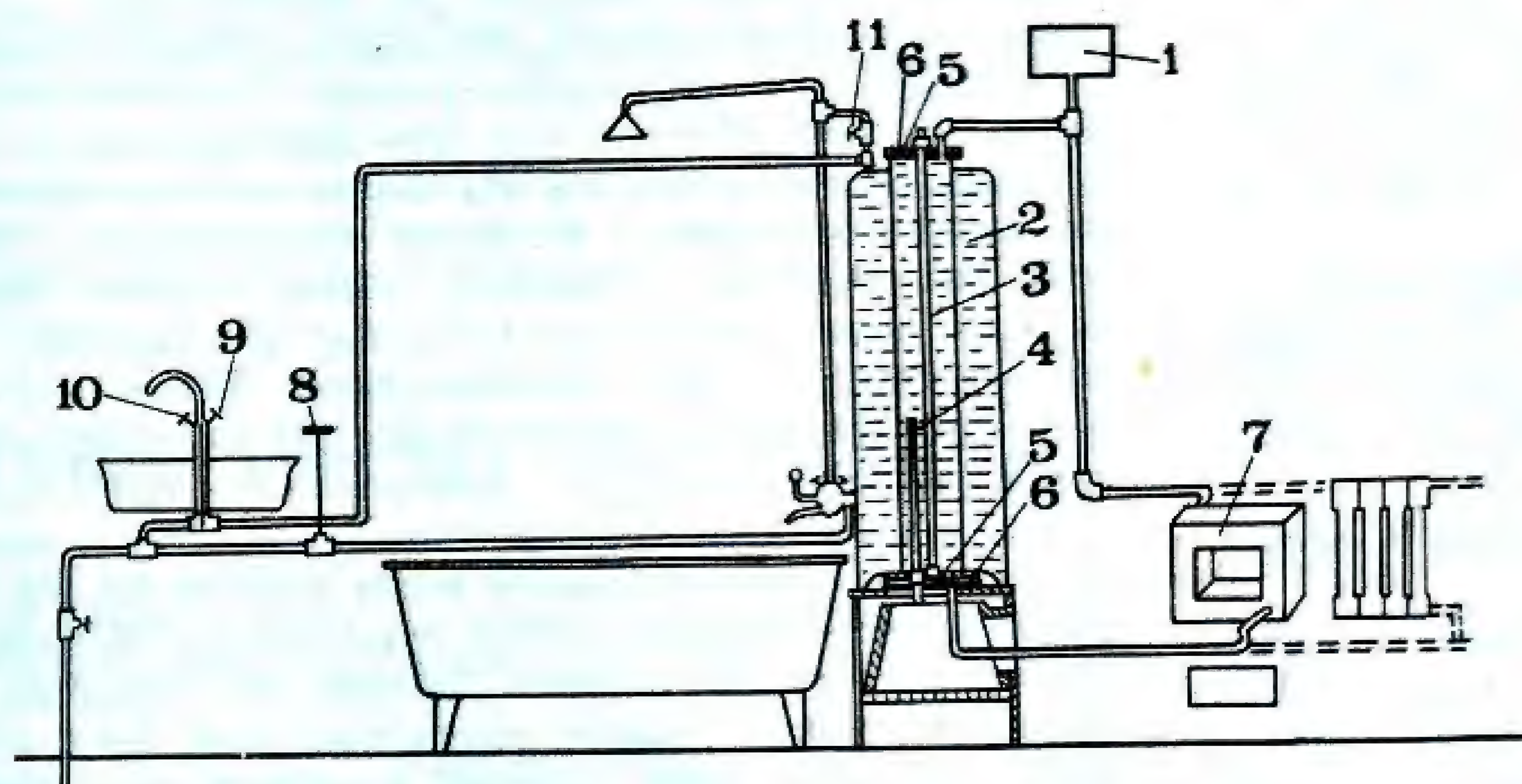
Пропоную умільцям «автоматизувати» процес нагрівання в титані води для душової, ванни, кухні. Цією системою я користуюся близько 10 років (див. рис.).

Димогарну трубу в титані слід переобладнати в ємкість для води. З цією метою її ущільнюють зверху та знизу заглушками 6 і шайбами 5, які стягують стержнями 3. Для підведення і відведення води в заглушках 6 передбачені штуцери.

При пічному опаленні в передню частину топки можна вмурувати бачок 7 і встановити розширювальний бачок 1. Усю цю систему — димогарну ємкість титана 2, бачок 7 та розширювальний бачок 1 — слід закільцювати трубами діаметром $^3/_4$ дюйма.

У бачку 7 нагрівається вода і циркулює по мікросхемі водяного опалення, відмінно нагріваючи при цьому і воду в титані. Таким чином, гаряча вода в домі буває цілодобово весь опалювальний сезон. Якщо ж у квартирі є водяне опалення, то ємкість димогарної труби підключають безпосередньо до системи водяного опалення.

Влітку слід поставити у нижній заглушці електронагрівальний елемент 4.



Система нагрівання води: *1 — розширювальний бачок; 2 — титан; 3 — стяжний стержень; 4 — електронагрівальний елемент; 5 — шайба; 6 — заглушка; 7 — бачок; 8 — кран-вентиль; 9, 10 — крани раковини; 11 — вентиль.*

Коли користуються гарячою водою, система працює так. Якщо вода потрібна для кухні, то вентиль 11 і в титані кран холодної води 2 закритий, а кран 9 і в титані кран гарячої води відкритий. Потрібно відкрити кран-вентиль 8 і краном 10 регулювати необхідну температуру води.

Якщо вода потрібна для ванної чи душової, то вентиль 11 і кран-вентиль 8 відкриті, крани 9, 10 закриті, а користуються тільки кранами титана.

В. Л. Корж, інженер,
Сумська обл., м. Конотоп

Постав

В журналі «ДСГ» № 8 за 1991 р. Н. Є. Петренко з Харкова запитує, як побудувати з саману хату.

За нинішніх цін, дефіциту і непевних грошей будівництво з місцевих матеріалів цікавить багатьох, особливо садівників, тому я — старий вже архітектор — вирішив допомогти самодіяльним забудовникам своїми порадами.

Саман — це штучні блоки, виготовлені у дерев'яних формочках з глини, змішаної з посіченою соломою. Січка армує глину, не дає їй розтріскуватися при висиханні і робить цей матеріал менш теплопровідним. У саманних хатах, навіть двоповерхових, взимку не холодно, а в літню спеку не жарко, стіни не горять і не гниють. Найпрактичніше з саману робити блоки розміром 40×19×19 см, бо з них зручно зводити стіни завтовшки 40 і 60 см. Якщо споруджують двоповерхову будівлю, стіни першого поверху повинні мати товщину 60 см. З таких блоків їх мурують на глиняному розчині.

Цей спосіб хороший тим, що з місцевого матеріалу зводять недорого непогані стіни. Але є й недолік — будівництво забирає багато часу. Отож, люди придумали іншу технологію — глинобитні стіни, коли виготовляють не блоки, а відразу мурують стіни в пересувній опалубці. В Степу України глинобитні хати будують ще й досі за традицією толокою. В перший день толоки стіни зводять до половини їх майбутньої висоти і припиняють будівництво на цілий тиждень, щоб добре просохли. Іншого разу толокою закінчують роботу.

З чого починати і як будувати саманну чи глинобитну хату?

Перш за все слід зробити хороші фундаменти — це гарантія не тільки тривалої експлуатації будівлі, а й здорового середовища проживання людей.

Фундаменти можуть бути з бетонних блоків, цегли, буту і монолітні бетонні. Для них потрібно викопати траншеї завширшки 50—70 і глибиною 80—90 см. Фундаменти піднімають над землею цоколем десь на 40 см (на 5 см нижче майбутнього рівня підлоги). Таким чином влаштовують підпілля, що провітрюється хоча б двома отворами в цоколях протилежних стін. В цих отворах ставлять решітки і дверцята, які можна було б зачиняти в холодну пору року.

Перш ніж почати набивати стіни глиняною сумішшю, слід придбати

хату з саману

коробки для дверей і вікон, виготовлені з досить товстих дощок чи пластин. Адже зовні (з боків і знизу) слід зробити паз завширшки 8—10 см і завглибшки 2—3 см, щоб коробка добре трималась у саманних чи глинобитних стінах і не було наскрізних щілин після її висихання. Крім того, в стіни біля коробок через певний проміжок закладають дерев'яні бобишки з кругляків чи товстих дощок, до яких великими цвяхами прибивають ці коробки.

Для монолітних стін виготовляють пересувну опалубку з чотирьох дощок чи щитів завширшки близько півметра на всю довжину стіни (можна і коротшу). Одну пару щитів припасовують до зовнішніх площин кута будинку, другу до внутрішнього кута (рис. 3). В нижній частині щитів чи дощок треба зробити отвори для рейок, які закріплюють щити на певній відстані один від одного — на товщину стіни. Верхню частину щитів можна закріпити дощечками з прорізами. На цоколь укладають толь чи руберойд, складений удвічі, зверху на кут ставлять опалубку, перевіривши вертикальність площин щитів, ретельно утрамбовують густу суміш глини з соломою на всю висоту опалубки. Потім розбирають і переносять на інше місце, а дірки від рейок законопачують сумішшю з глини. За раз стіни можна робити висотою 1,5 м. Після цього вони мають добре просохнути і лише потім продовжують роботу. Від дощу такі стіни слід прикрити.

Перед набиванням стін встановлюють коробки дверей з урахуванням рівня майбутньої підлоги. Вона мусить бути сантиметрів на 5 вище рівня гідроізоляції між цоколем і стіною. Коробки вікон ставлять на висоті 80 см від рівня підлоги. Перемички над вікнами і дверима роблять із дощок, але так, щоб між коробками і перемичками був просадковий зазор сантиметрів 4—5, бо при висиханні стін вони осідатимуть. У ці щілини кладуть паклю і закривають наличниками; їх прибивають до перемичок, а не до коробок. Щілини між коробками і опалубкою закривають вертикальними дошками, які і формують відкоси (рис. 3). Кольорові креслення розрізів стіни на фундаменті подано на рис. 1, розріз глинобитної стіни на глиняному підмурку — на рис. 2.

Ще й нині в селах України в старих хатах можна побачити глиняну долівку. Наші предки спершу утрамбовували всю площу під хату глиною. Трамбували, вирівнювали кілька днів до сухого, а потім випалювали, розкладаючи великі вогнища. Глина перетворювалася в кераміку, ставала монолітною, не пропускала вологи. От на такій керамічній основі і будували хату — рублену з дерева чи глиняну. Цей спосіб давно забутий через небезпечність випалювання утрамбованої глини при щільній забудові вулиці. Але досі в Степу України можна бачити хати, збудовані на глиняних підмурках і навіть без гідроізоляції. Конструкція такої будови показана на розрізі стіни (рис. 2). Слід зауважити, що для такого будівництва необхідно підбирати сухе у всі пори року місце, щоб хату не підмочували грунтові та поверхневі води.

В якій пропорції мішати глину з соломою — залежить від якості глини.

М. Г. Киреччук,
архітектор,
м. Київ

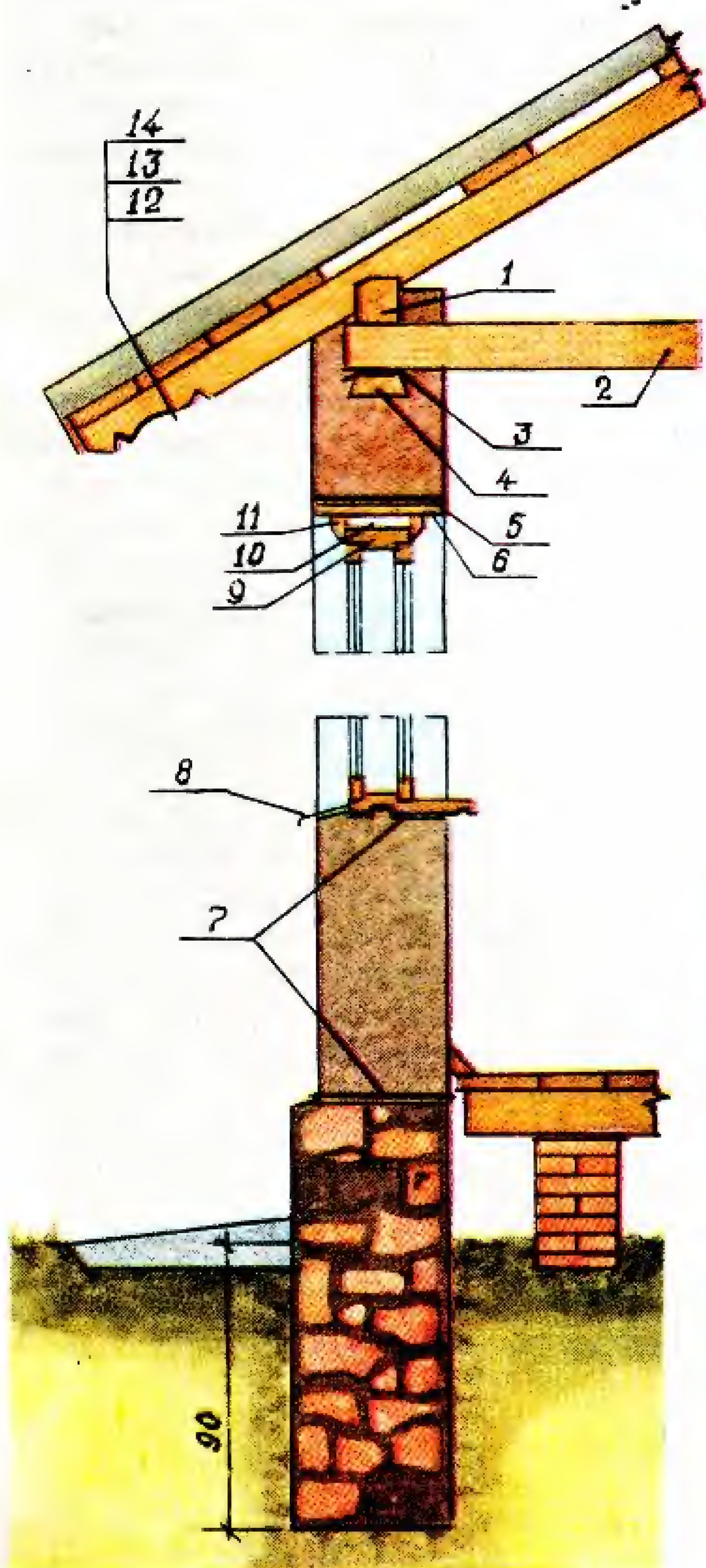


Рис. 1. 1 — мауерлат; 2 — балка; 3 — толь; 4 — обв'язка; 5 — толь; 6 — перемичка; 7 — толь; 8 — слізниця; 9 — коробка; 10 — осадковий зазор; 11 — наличник; 12 — нога крокви; 13 — обрешітка; 14 — азбошифер.

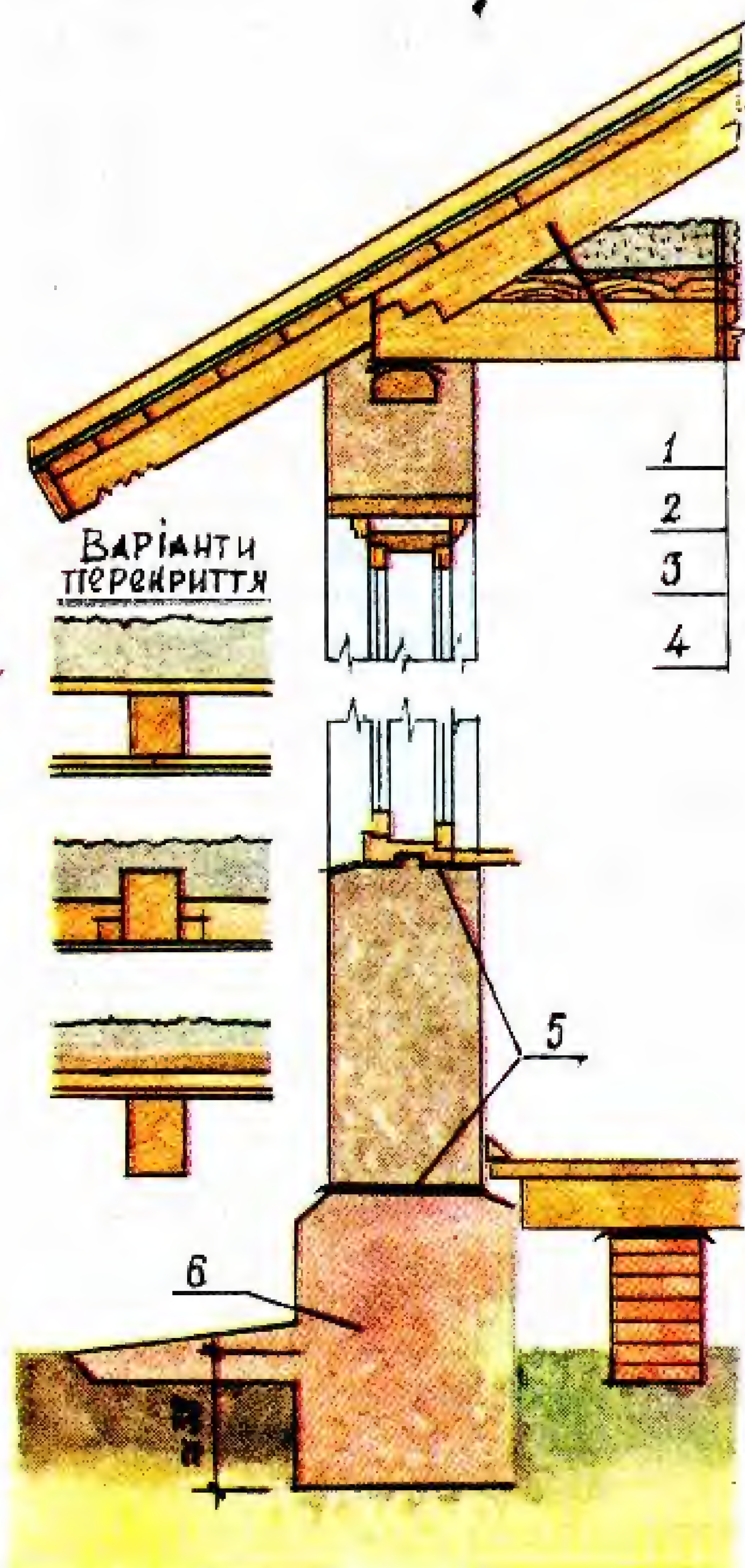


Рис. 2. 1 — засипка-утеплювач; 2 — промазка глиною; 3 — настил з обаполів; 4 — балка (сволок); 5 — толь; 6 — підмурок глиняний.

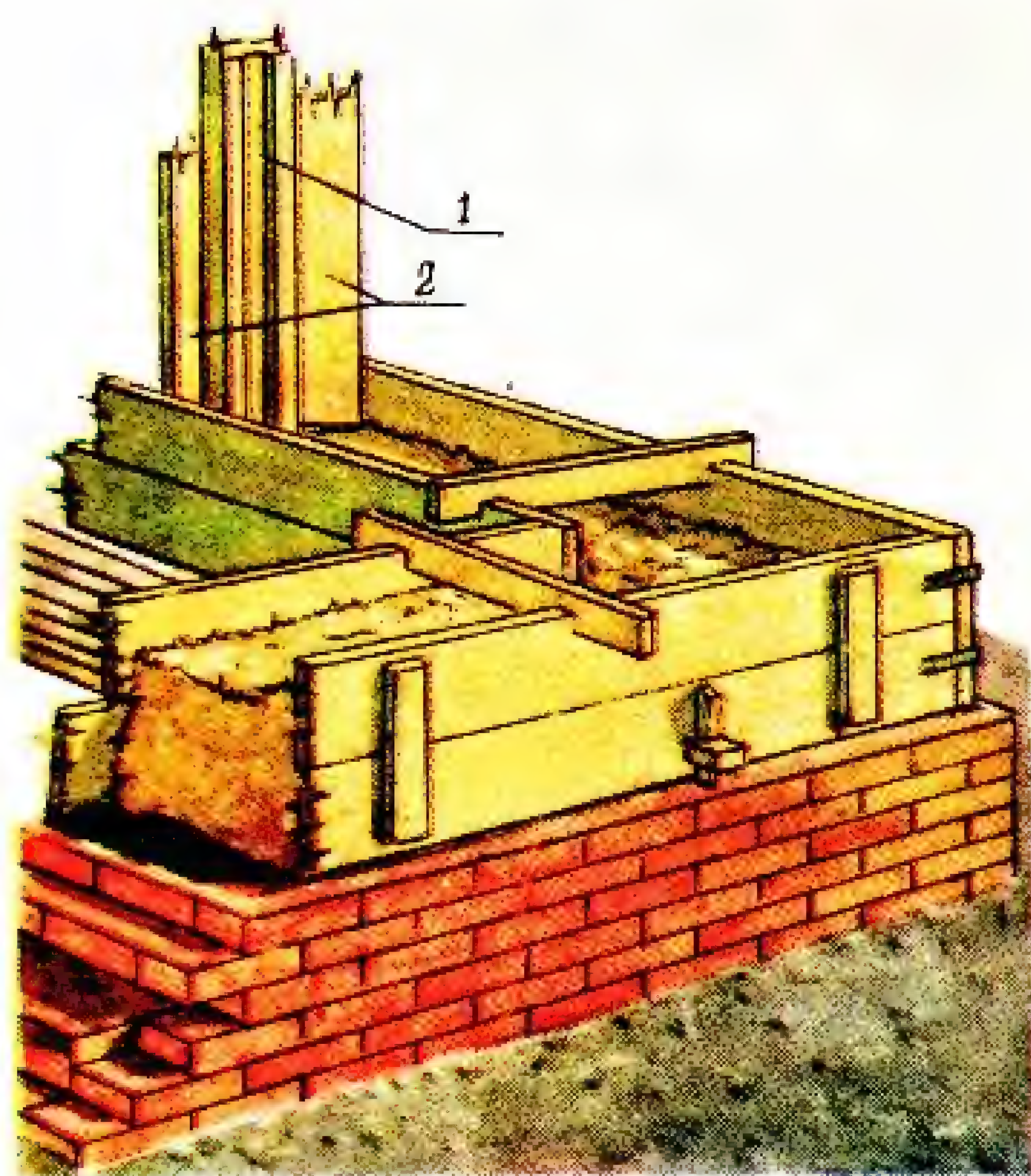


Рис. 3. 1 — лутка коробки; 2 — дошки, що формують відкоси дверей.

Не топчіть щавель

Уже багато років вивчаю лікувальні властивості рослин. Кілька з них пропоную редакції журналу «ДСГ» до рубрики «Лікують рослини».

Кріп. Для лікування можна використовувати листя, стебла, суцвіття і плоди. В народній медицині застосовують як сечогінний засіб при сечокам'яній хворобі. А ще вживають як потогінне і відхаркувальне під час простуди.

Порошок плодів і відвар зелені застосовують, коли хворіють на гастрити і мають понижену кислотність, а також для лікування печінки й жовчовивідних шляхів. Свіжа зелень допомагає поліпшити травлення.

Настоянку із стебел рекомендується вживати хворим на гіпертонію першого і другого ступеня та серцево-судинну недостатність. Плоди ще використовують для підсилення секреції молока матерів, котрі годують дітей, від безсоння і запальних захворювань верхніх дихальних шляхів. Відвар плодів корисний для лікування дитячих хвороб — метеоризму і від болей у животі. Зовнішньо кріп застосовують у вигляді примочок, коли лікують гнійники на шкірі і запальні процеси очей.

Навар готують так: 3 столові ложки подрібненої зелені заливають склянкою гарячої води і кип'ятять 15 хв на водяній бані. Приймають по третині склянки тричі на день.

Петрушка. Для лікування можна використовувати листя, стебла, коріння, насіння. Вона має сечо- і жовчогінні, спазмолітичні й антисептичні властивості. Як сечогінний засіб застосовують, коли хворіють на нирки й серце з наявністю набряків.

Настоянку й відвар із насіння та листя приймають при сечокам'яній хворобі й запаленні слизової оболонки сечовивідних шляхів. Препарати з петрушки приписують також, коли розладнання шлунка й нетримання сечі в дітей, здуття живота, диспепсія, маточні кровотечі, а також для регуляції менструації і при простатиті. Свіжим соком виводять пігментні плями й ластовиння. Відвар коріння захищає шкіру від загару. Зовнішньо можна використовувати від наривів, укусів комарів, бджіл, ос, від саден. Але не можна вживати препарати з петрушки під час вагітності.

Для приготування відвару насіння, листя, коріння одну столову ложку подрібненої маси заливають склянкою гарячої води і кип'ятять 30—40 хв. Вживають по 2 ст. ложки 3—4 рази на день до їди. Щоб приготувати концентрований препарат, збільшують масу в 3—4 рази.

Настоянку із насіння готують так: $^1/_2$ чайної ложки насіння заливають 2 склянками холодної води. Вживають по 2—3 ложки 3 рази на день.

Селера. Ліки готують з коріння і плодів. Вони стимулюють роботу нирок, збуджують апетит, позитивно діють на організм в цілому, підсилюють кровообіг і кровопостачання статевих органів, мають протиалергічні, болегамуючі, протималярійні властивості, загоюють рани.

Свіжий сік коренеплодів і настоянку з них застосовують для лікування сечокам'яної хвороби, запальних процесів сечового міхура. Настоянка коренів також корисна для тих, хто хворіє на гастрити, виразку шлунка і дванадцятипалої кишки, хронічні коліти, особливо при запорах. Препарати з селери приписують при порушенні сну, виснаженні нервової системи, неврозах, ожирінні, для профілактики атеросклерозу, нормалізації обміну речовин, регулювання діяльності печінки тощо.

Сік застосовують для лікування різних алергічних захворювань — кропивниці, алергійних дерматитів, різних форм діатезу, а також при малярії і цукровому діабеті.

Сік або «кашку» з коріння прикладають до гнійних ран і виразок. А коли рани очистяться, то ще можна продовжити лікування і маззю, яку готують із селери на несолоному вершковому маслі.

Настоянку готують так: 2 ст. ложки подрібненого коріння заливають склянкою холодної перевареної води і настоюють 2 год. Вживають по $^1/_3$ склянки 3 рази на день. Для стимуляції апетиту настоянку п'ють за 30 хв до їди.

Морква. Моркву і морквяний сік використовують для лікувального харчування, коли хворі серцево-судинна система, печінка, нирки і порушено мінеральний обмін. Терті коренеплоди вживають при запорах і гемороях (склянку соку з медом на ніч), а зварені в молоці — при простудних захворюваннях.

Для профілактики і лікування ожиріння рекомендується їсти моркву з салатною капустою та клюквою. Морквяним соком полощуть рот і горло при запальних захворюваннях, його використовують і для лікування сечокам'яної хвороби. Свіжу перетерту на кашу моркву прикладають до опіків, виразок і гнійних ран. Велика користь від настоянок насіння, особливо дикої моркви.

Проте моркву не рекомендують застосовувати при запаленні тонкої кишки, загостренні виразки шлунка і дванадцятипалої кишки.

Настій із насіння: 1 ст. ложку заливають склянкою гарячої води, витримують ніч, вранці кип'ятять 3 хв. Вживають по склянці 3 рази на день у теплому вигляді. Хто хворіє на геморой, рекомендується пити чай із морквяного листя.

Щавель. Коріння використовують як в'яжучий засіб при проносах різного походження, у тому числі й у відновлювальний період під час дизентерії у дітей. Має сечо- і жовчогінну властивість.

Відвар коріння використовують при грибкових захворюваннях і фурункульозі. Сік позитивно діє при пропасниці, корості, нестачі вітаміну С, ревматизмі. Настоянку із свіжого листя застосовують при кровотечі ясен, для полоскання горла при ангіні, у вигляді примочок до хронічних ран, які довго не гояться, а також трофічних виразок. Щавель корисний і при гіпертонії. Відвар має зміцнювальну, в'яжучу і кровозупинну властивість.

Відвар готують так: 2 ст. ложки подрібненого коріння заливають 300 мл гарячої води, кип'ятять на водяній бані 30 хв, охолоджують 10 хв. Вживають по 2 ст. ложки 3 рази на день за 30 хв до їди. Такий відвар можна використовувати й зовнішньо.

Настоянка: 1 ст. ложку подрібнених сушених листків заливають склянкою гарячої води, кип'ятять на водяній бані 5 хв, настоюють 30 хв. Вживають по $^1/_3$ склянки 3 рази на день за 20 хв до їди.

Л. С. Лебедєва,
Дніпропетровська обл.,
м. Синельникове,
вул. Південна, 21

Лікує цибуля...

Щодня і мало не до всіх страв використовуємо цибулю, а ще й вживаємо у сирому вигляді. Але кажуть, що цибуля, коли її приготувати за спеціальними рецептами, має і суто лікувальні властивості. Якщо так, надрукуйте, будь ласка, матеріал про це на сторінках «ДСГ».

Г. Панченко,
Херсонська область

Свіжа цибуля підсилює апетит, сприяє підвищеному виділенню травних соків шлунку, стимулює утворення сперми, збуджує статевий потяг і прискорює місячне в жінок. А ще має сечогінні властивості і вживається для лікування водянки. Спиртова настоянка із цибулі також має сечогінні властивості, діє як послаблююче, запобігає запорам, знімає біль, сприяє розчиненню піску і дрібних камінців у нирках. Вживають її перед їдою по чайній ложці з водою 2—3 рази на день. Хворим на серце й печінку таку настоянку приймати не рекомендується.

Цибуля, смажена на вершковому маслі, відварена в молоці, пом'якшує кашель і сприяє позбавленню від мокроти, потерта у марлевій салфетці зменшує біль, очищає рану від гною і прискорює її загоювання. Допомагає загоюванню ран і виразок також відвар із сухих цибулинних оболонок.

Тампонами, змоченими цибулинним соком, можна лікувати запальний процес, а також знімати «дзвін» у вухах. Розрізаною цибулею зводять бородавки, а переварену й печену використовують для швидкого дозрівання наривів, зменшення болю від геморойних шишок.

Перетертою свіжою цибулею у вигляді каші можна лікувати відморожені органи людського тіла, її застосовують для лікування ревматизму, зменшення сверблячки шкіри, коли на ній з'являється висип, як косметичний засіб від ластовиння, вугрів.

Щоб швидше відростало волосся на голові, потрібно щодня в шкіру втирати свіжий сік або перетерту цибулю.

(Із наукової медичної літератури)

До читачів «ДСГ»: хто знає й інші рецепти, які можна приготувати із цибулі, будь ласка, надсилайте нам, ми їх надрукуємо.

...Часник

Часник — усім відома городня рослина, яку використовують для приправи. Походить він із Південної Азії, широко культивується на території України.

Ще в сиву давнину вважали, що часник «чистить» артерії, лікує запалення легенів, допомагає проти зсідання крові. Справді, часник — цінний лікарський засіб, яким лікують майже всі хвороби.

Антимікробна дія часнику зумовлена наявністю антибіотика — аліцину, який містить сірку. В останні роки в часнику виявлено ще один антибіотик — гарліцин.

У зубках часнику знайдено велику кількість білкових речовин та вуглеводів. На прості цукри він бідний, проте в ньому багато фруктозанів і вітамінів C, B_1, B_2, B_3, B_6, D_1, PP.

У складі часнику є флавоноїди — речовини, які розслаблюють спазми судин, знижують кров'яний тиск і сприяють виведенню холестерину. Він містить також значну кількість калію, кальцію, натрію, магнію та фосфору.

Є статистичні дані про те, що в країнах, де вживають в їжу багато часнику, рак зустрічається рідше. Експериментальні дані свідчать, що фітонциди часнику затримують активність деяких ферментів пухлин, внаслідок чого різко знижується їхня здатність розвиватися.

У німецькій народній медицині застосовують часникову олію для лікування запальних хвороб травного тракту. Особливо ефективний препарат із 2 г часникової олії, розведеної в 1 л води, для лікування нежиті. Ним закапують ніс і горло під час катарів, грипу, ангін та простудних хвороб.

Препарати часнику застосовують також при захворюваннях печінки, хронічних бронхітах, запаленні легень, ним лікують неврози серця, гіпертонічну хворобу, трофічні виразки.

Отже, широко застосовуйте часник як лікарську і харчову рослину.

Ю. В. Близнець,
методист
Еколого-натуралістичного центру

Діабет і рослинні ліки

В № 5 «ДСГ» за 1992 р. Р. Дзех із Хмельниччини запитував, як вилікувати цукровий діабет.

Цукровий діабет — хвороба обміну речовин, внаслідок якої найбільше порушується обмін вуглеводів і води в організмі людини. Цей процес зумовлюється недостатнім засвоєнням вуглеводів і води клітинами через порушення функції підшлункової залози, тобто недостатнім «виготовленням» нею інсуліну. До тканин не надходить вода, й вони висихають. Тимчасом вода у великій кількості виділяється нирками. Тоді хворий постійно відчуває спрагу, голод і пригнічення загального стану.

Причин захворювання на цю хворобу багато — важкі нервово-психічні порушення, малорухливість, переїдання, надмірне споживання солодощів тощо. Кульмінацією, якщо не лікуватися, може стати діабетична кома, тобто самоотруєння організму, а це призводить до летального кінця — смерті.

Хворим рекомендується лікуватися під наглядом лікаря, суворо дотримуватися дієти. Якщо ж таке лікування виявиться малоефективним, тоді необхідно вводити інсулін, який, на жаль, сьогодні не в кожній аптеці придбаєш.

Народна медицина пропонує декілька рослин, у яких є ті чи інші речовини, що зменшують вміст цукру в крові і сприяють накопиченню енергетичних ресурсів, а вони в свою чергу захищають хворого від запаморочного стану. Ці речовини не токсичні, тобто не отруйні і здоров'ю не шкодять. Це — відвари кропиви дводомної, трав'янистої та бузини, сережок ліщини, коріння лопуха та дикого цикорію (петрові батоги), пророслого насіння сої, сік кропиви жалючої, чаї з квіту й коріння кульбаби. Ще можна споживати лопатки (зелені стручки невиткої квасолі), а також порошок тертого стахіса. Усі ці відвари, чаї та порошки сприяють зменшенню цукру в організмі й приводять інсулін до норми.

Хворим на цукровий діабет середнього та важкого ступеня рекомендується дотримуватися дієти №№ 9, 9а та 9б. З напоїв слід вживати каву, чай, какао з молоком (але без цукру), відвар шипшини, томатний сік тощо.

Взагалі, як і сам препарат інсулін, так і відвари з лікарських рослин, чаї та соки від діабету остаточно не виліковують хворобу, але й не поглиблюють її. Слід лише систематично їх вживати.

І ще. Якщо дотримуватися дієти, режиму праці й відпочинку та уникати нервового збудження, у хворих підтримується працездатний тонус і відповідний настрій.

І. О. Любківський,
лектор Чернівецької обласної
організації товариства «Знання»

Служба взаємодопомоги

Прикро, але не страшно

На сторінках «ДСГ» було запитання про те, чи є народні методи лікування, щоб зупинити сивіння чи відновити вже посивіле волосся.

Передусім завважимо, що сиве волосся далеко не завжди є ознакою старості. На жаль, у наш час починають сивіти і дівчата, і хлопці. Це прикро, але не страшно. Сивий колір волосся навіть вважається модним.

Якщо ж комусь сивина не подобається, може, ще й клопоту завдає, то колір сивого волосся можна змінити. Що ж до припинення посивіння, то це справа досить складна, якщо взагалі можлива. А ось відновити уже посивіле волосся цілком можливо. Скажімо, таким препаратом, як «Седмоль». Його можна придбати у відділах парфюмерії універмагів.

* * *

Зверталася до лікарів, використовувала багато народних методів виведення ластовиння, але позбутися цієї вади ніяк не можу.

Оля Сірощтан,
Київська обл.

Сумішшю соків коренів петрушки і лимона у співвідношенні 1:1 змащувати обличчя на ніч. Можна це робити також відваром дині.

М. Убираєва
(За літературними джерелами)

* * *

О. Панацевич через «ДСГ» (№ 6, 1992) зверталася до читачів, щоб їй порадили, як за допомогою народних методів вилікувати хворого на грибок.

Ми будемо друкувати й народні методи лікування грибкових захворювань, а зараз повідомляємо, що Київське дерматовенерологічне об'єднання пропонує для лікування таких шкірних хвороб, як псоріаз (лишай), мікози (грибкові захворювання), екзема, препарат — рідину «Лісова», виготовлену із компонентів рослинного походження. Тут можна дістати й вичерпну консультацію досвідчених лікарів щодо застосування препарату та самого захворювання.

Адреса об'єднання: Київ, вул. Саксаганського, 72, каб. 2.

Каштани проти тарганів

У № 6 за 1992 рік Т. Святенко із Полтави розповідав про те, що в тих місцях, де він розіклав каштани, таргани зникали. Матеріал закінчувався тим, що життя покаже, чи й справді таргани бояться каштанів. И ось від Т. Святенка надійшла нова інформація про його спостереження.

Отже, я порозкладав каштани у тих місцях на своїй кухні, де з'являлися таргани. Майже до середини зими їх не було зовсім, а десь з кінця лютого де-не-де вигулькували окремі комахи, але швидко зникали. Та, на жаль, з кожним днем мої непрошені «гості» ставали дедалі нахабнішими й уже залазили і на стіл. Але ж раніше від чогось вони ховалися? Мабуть, подумав, мої каштани висохли й від них не йде запах. Беру блюдечка, наливаю воду, кладу туди каштани і ставлю на місця, де лежали сухі. І яке ж диво — знову таргани поховалися. Так тривало аж до кінця липня, а потім вони знову вийшли із «підпілля» і вже не зважали й на намочені каштани.

Який можна зробити висновок? Я не хімік і хімічного складу каштанів не знаю, але гадаю, що поки каштани «живі», а не сухі чи вимочені, вони містять якісь речовини, які, випаровуючись, негативно впливають на тарганів. Хотілося б, щоб наші хіміки зацікавилися моїм «експериментом» і провели відповідні досліди, а, може, й створили з каштанів препарат проти тарганів.

Т. Святенко,
м. Полтава

Руді агресори

На запитання Л. П. Сахнюк («ДСГ» № 7 за 1991 р.)

Кілька місяців тому в квартирі з'явилися мурашки. Як боротися з цими агресорами, не знаю ні я, ні мої сусіди та знайомі.

У місце, де зберігаються продукти і помічені мурашки, треба покласти зіпсований лимон. Якщо знайшли гніздо, негайно ошпарте окропом. Ще декілька народних засобів. Візьміть трохи дріжджів, розчиніть у невеликій кількості води, додайте цукрової пудри або сиропу і поставте в місця, де найбільше скупчення комах. Мурашки з'їдають суміш і через деякий час гинуть. Боротися з ними можна також за допомогою варених раків, яких кладуть біля гнізда. Щоб знищити мурашок у саду, слід місця їхнього поселення полити відваром із раків.

Лепехою та вапном

На сторінках «ДСГ» читачі журналу часто запитують, як боротися з мишами, шашелем та всілякими шкідниками, що заводяться під підлогою.

Я вдаюсь до народних засобів боротьби з цим лихом. Поточені шашелем дошки змастив солляркою. Дерево зміцніло, і шашіль більше не точив його.

Як боротися з мишами? Наші прадіди й діди на свято Трійці прибирали хати лепехою. Після свята лепеху не викидали, а клали в стодолі на долівку, де мали складати сіно чи невимолочені снопи. И там, де лежала лепеха, ніколи миші не їли сіна та снопів.

Щоб не заводилися шкідники під підлогою, перед тим, як настилати її, слід насипати тонкий шар вапна. Під таким захистом підлога зберігається дуже довго, аж поки не почне руйнуватися вгорі. А внизу, якщо її зняти, буде такою, як її клали, бо шкідники не заведуться на вапняній підстилці.

І. Матвійчук,
Рівненська обл., м. Дубно,
вул. Скарбова, буд. 5, кв. 4

Де взяти насіння тютюну

На запитання С. Загородньго («ДСГ» № 2 за 1992 р.)

Як у домашніх умовах вирощувати й обробляти тютюн?

Щоб придбати насіння турецького та американського тютюну, а також інструкцію з його вирощування та обробки, раджу звернутися за адресою: 140402, Московська обл., м. Коломна, а/с 24, мале підприємство «Мико».

П. П. Філімончук,
258900, Черкаська обл., м. Умань,
вул. Піонтковського, 8, кв. 20

Як боротись із шашелем

На запитання М. І. Матвієнка («ДСГ» № 2 за 1992 р.)

Збудували садовий будиночок з дерева, а цього року в стінах завівся шашіль. Підкажіть, будь ласка, як врятувати будинок?

Шашіль — це чорні або бурі комахи завбільшки 3—5 мм. Найбільш доступним та ефективним засобом їхнього винищення є суміш з 3 частин гасу, до яких додають по 2 частини нафталіну та дьогтю. Цією сумішшю заліплюють дірочки, із яких виповзають шашлі, з інтервалом 20—25 діб. Щоб рідина діяла краще, оброблені отвори замащують воском або замазкою. Цю процедуру слід робити в травні — червні, коли шашіль виходить на поверхню.

Що це за хвороби?

У мого дев'ятирічного сина п'ятачками випадає волосся на голові. Що це за хвороба і як з нею боротися?

Г. М.
Чернігівська обл.

У моєї дванадцятирічної доньки тріскаються і злазять нігті на руках. Натомість виростають нові. Здебільшого таке трапляється навесні. Чи є якісь методи лікування цієї недуги?

Т. В.
Луганська обл.

Пропоную

...насіння амаранту — високобілкової кормової культури. Врожай до 1,5 тонни з сотки. Добре поїдається всіма домашніми тваринами. З листя амаранту готують чудові салати, олія з його насіння за лікувальними властивостями прирівнюється до обліпихової. Врожайність насіння — до 60 кг з сотки. Можна сіяти рядковим, розкидним способами. При висіві у пізніші строки (кінець червня — початок липня) дає поживний зелений корм, добре витримує осінні заморозки. На одну сотку потрібно 5—7 грамів насіння. Ціна 1 г насіння — 2 купони. Виконую замовлення на суму 20—30 купонів.

І. Й. Сидлярук,
265009, Рівненська область,
Радзивилівський район, с. Перенятин

...насіння огірків Конкурент, Лібелла, Далекосхідний-27, Каскад, Міг, Фенікс-640, Росток (Югославія), голонасінного гарбуза, солодкої японської редьки Дайкон (ціна 10 шт. — 3 крб.), чуфи, сочевиці, рицини (1 шт. — 1 крб.).

Буря Наталія Андріївна,
334900, Крим, м. Красноперекопськ,
10 мкр., буд. 14, кв. 69

...безкоштовно насіння високоврожайної кормової рослини амаранту (в конверті замовника).

Король Надія Йосипівна,
252146, Київ-146, а/с 235—7

...насіння женьшеня з Північної Кореї врожаю 1991 року (частково стратифіковане) та 1992 року. Насіння вирощене в лісових умовах.

Мартинович Степан Іванович,
292160, Львівська обл.,
м. Яворів, вул. Шевченка, 27

...насіння безвусої городньої суниці, рецепти приготування звичайних і шипучих вин з ягід та фруктів.

Ю. Д. Чмир,
290024, м. Львів, вул. Зустрічна, 2, кв. 1

...насіння помідорів понад 100 вітчизняних і зарубіжних сортів, відібраних більш як із 300 сортів — від 1 г до 1 кг; капусти кольрабі, огіркової трави Бораго, фізаліса овочевого, петрушки кучерявої, ожини Авагам, ремонтантної суниці Гора Еверест, родіоли рожевої, лимонника китайського, меліси лимонної, гісопу, синюхи голубої, ехінацеї, рути запашної, тютюну махоркового, звіробою. Інструкції з вирощування висилаю.

Тарасюк Олексій Євдокимович,
260500, Житомирська обл.,
м. Новоград-Волинський, вул. Гагаріна, 34

...насіння амаранту, стахіса, гірчиці, квасолі, огіркової трави, чумизи, кабачків цуккіні, крес-салату, лабо, дайкону, наперстянки, фітолака, фізаліса, фенхелю, кмину, меліси.

Мельничук Р. Н.,
317065, Кіровоградська обл.,
Знам'янський р-н, с. Пантазіївка

...насіннєву картоплю Адретта, Ласунок. Невський та інші. Виноград, топінамбур.

Жолудь Віктор Федорович,
332162, Запорізька обл., селище Тернувате, Елеваторна, 19.

...садивний матеріал топінамбура; картоплі Адретта, Синьоглазка, Невський, Львів'янка, Луговська; суниць Гігантелла, Максимум, Карпатська красуня, Богота, Десна. Веденсвіл 7; насіння фізалісу, пастернаку; цибулі-порей, гірчиці, лободи садової, фенугреку, гуньби голубої, чорнушки, ромашки лікарської, дев'ясилу, валеріани, чистотілу, меліси лимонної, гісопу, безсмертників, цинії, матіоли, дзвіночків.

Окунчак Іван Федорович,
285202, Івано-Франківська обл.,
Коломийський р-н, с. Грушів

Шановні добродії!

Вирощування картоплі з насіння економічно вигідне. Особливо з насіння, одержаного на півночі України, в областях південної і східної частин України. Отож:

н а д с и л а ю

післяплатою насіння картоплі, вільної від вірусів, у пакетах. В одному пакеті 200±20 насінин. Додаю інструкцію. Ціна одного пакета з інструкцією 40 купонів.

Адреса: 260550, смт Баранівка Житомирської області, вул. Робітнича, 4, кв. 3. **Стадник Анатолій Федорович.**

...насіння високоврожайних помідорів Японський краб, Італійська ліана, Австралійські та інші.

Б. М. Минаев,
343100, Донецька обл., м. Красноармійськ,
мкр Південний, 25, кв. 7.

...насіння амаранту кормового і декоративного; маку червоного; чорнокореня; рододендронів сіхотинського, японського, жовтого, кебітинського; сортових люпинів; дельфініумів; аквалегій; наперстянки білої, малинової, бузкової; енотери — 5 куп.; саджанці малини жовтої — 20 куп.; жоржин сортових — 25 куп.; гладіолусів — 10 куп. та дітки — 1 куп. Пазушні дітки лілій 60 сортів — 10 і більше куп. 1 шт. На осінь 1993 р. — саджанці білих, рожевих та червоних витких троянд, форзиції, каприфолі — 20 куп.; клематисів сортових всіх кольорів — 60 куп. Оплата повна наперед плюс 10% пересилка. Надсилайте конверт із зворотною адресою.

Довгалич Віктор Іванович,
293610, Львівська обл., Сколівський р-н,
с. Коростів, вул. Л. Українки, 99

...насіння огірків далекосхідної селекції; зарубіжних стійких Кобета польська, Кечкемет, Лівме; Лібелла — плодоносять гронами; стійких до хвороб помідорів селекції ФРН (назва на пакетику) — низькоросле міцне стебло, обліплене плодами, не потребує підв'язки і пасинкування, високотоварна розсада, схема садіння 30×25 см, урожай з 1 м² — 50—75 кг. Схеми установок для одержання магнітної живої, мертвої, срібної води, використання її в медицині, рекомендації додаються. Креслення і опис мікромлину, газозварювального приладу, що працює на воді, електрохімічного захисту автомобіля від корозії; перетворювача однофазного струму в трифазний та ін., всього 40 найменувань. Забуті народні рецепти виготовлення наливок, настоянок, шампанського, пива, хмільного меду, плодоягідних вин і шипучих напоїв, є рецепти без застосування цукру. Повідомимо, як позбутись кротів за 2 год.

В. М. Вітковський,
264226, Волинська обл.,
Ківерцівський р-н, с. Пальче

Служба знайомств

Тішу себе надією, що є десь моя половинка, котра стане мені серйозною, вірною і ніжною дружиною, і не може бути, щоб вона не відгукнулася.

Звуть мене Віктором. Скоро виповниться 44 роки. 163 см зросту. Неодружений. Освіта середня. Робітник. Не дуже міцного здоров'я (переніс інфаркт). Якщо важливо, спиртного не вживаю, цигарки палю. Як і кожна людина, маю вади і достоїнства. Вади свої знаю, контролюю їх.

Може відгукнеться жінка з серйозними намірами щодо створення сім'ї, яка б бажала мати спільних дітей і погодилась на переїзд. І бажано було б, аби ця жінка не хизувалась своєю самостійністю і тим, що в неї є, а мала б просто душу, здатну зрозуміти іншу самітню душу. Де ж ти, моя половиночко?.. Відгукнись, я стомився бути самотнім.

В. І.
Черкаська обл.



Секрети кухні тітки Насті

Напої здоров'я

Україна з давніх давен славилась своїми садами. Ще з часів Київської Русі яблука, груші, сливи, вишні споживали свіжими і переробляли на різні корисні продукти, які користувались великим попитом і в інших країнах.

Цю чудову традицію вітчизняні садоводи продовжують і нині.

Ось приклад. Завітайте хоча б до лабораторії технології переробки плодів і ягід Українського НДІ садівництва в нашій столиці. Тут вам запропонують рецепти щонайменше трьох десятків розроблених у лабораторії плодово-ягідних напоїв, чудових на смак, корисних для здоров'я людини. Ми ж зупинимось лише на трьох найкращих з них — безалкогольних бальзамах «Ілля Муромець», «Київ» та «Україна».

«Ілля Муромець» містить натуральні компоненти з плодів, ягід, ароматичних та лікарських трав. Дуже приємний на смак, запашний, з присмаком вишні.

«Київ» виготовлений на базі натуральних компонентів з плодів, винограду, пряноароматичної та лікарської сировини. Покуштувавши його, ви відчуєте себе серед кущів чорносливу, бо саме такий пікантний присмак з мускатним відтінком має цей продукт.

А «Україна» виготовлена за спеціальним рецептом і, крім більшості компонентів, що входять до складу бальзаму «Київ», містить ще й женьшень.

За поєднанням складових частин усі три бальзами переважають кращі світові аналоги. Покуштуйте ці темно-рубінового кольору напої — і ви відчуєте ніжний запах з відтінком пелюсток троянди.

Важливо й те, що жоден з цих бальзамів не містить штучних домішок і консервантів.

«Ілля Муромець» насичений вітамінами, органічними кислотами, має профілактичні та лікувальні властивості і в своєму класі неперевершений за харчовою та біологічною цінністю. Зокрема, він виводить радіонукліди та відновлює гемоглобін. На думку головного лікаря лікувально-реабілітаційного центру Київського облпрофу Раїси Іванівни Мазій, цей продукт особливо корисний для лікування дітей з Чорнобильської зони. Перевірка за допомогою спеціального приладу показала високу ефективність бальзаму для виведення з організму цезію.

Крім того, він виявився найкращим з відомих сорбентів. Справа в тому, що усі вони виводять з організму радіонукліди та важкі метали, але здебільшого разом з корисними речовинами. Що ж до напою «Ілля Муромець», то він не тільки виводить шкідливі сполуки, а й додає речовини, дуже необхідні для життєдіяльності людини (мікроелементи, вітаміни, органічні кислоти тощо).

Лікарі рекомендують вживати його тричі на день, за 30 хв до їди: дітям до 7 років — по 1 чайній ложечці, від 7 до 14 — по 1 десертній, понад 14 років і дорослим людям — по 1 столовій ложці.

Напої «Київ» та «Україна», крім вищезгаданих властивостей, регулюють функціональну діяльність шлунково-кишкового тракту, підвищують працездатність, послаблюють фізичну та розумову втому, поліпшують апетит і сприяють нормальному травленню.

Споживаються ці бальзами як у натуральному вигляді, так і розведеними в перевареній або мінеральній воді у співвідношенні 1:10 (1 ложка бальзаму на 10 ложок води). Їх можна також додавати до чаю, кави та інших напоїв.

Ви спитаєте: а де ж придбати ці напої? Бальзам «Ілля Муромець» продається в аптеках і магазинах Києва, Дніпропетровська та інших міст республіки. Складніше з бальзамами «Київ» і «Україна».

Ось чому ми пропонуємо діловим людям, зокрема керівникам заводів, малих підприємств, зв'язаних з виробництвом безалкогольних напоїв, зробити свій внесок у швидше просування бальзамів «Ілля Муромець», «Київ», «Україна» на прилавки магазинів, а звідти — до споживача. Для цього лабораторія технології переробки плодів і ягід УкрНДІ садівництва може забезпечити відповідні підприємства ліцензіями.

М. Андрієвич,
м. Київ

Квасимо капусту

З давніх давен квашена капуста — найпопулярніший продукт харчування. Здавалося б, що вже тут хитрого — капуста й сіль, а як смачно, скільки поживних, корисних і цілющих речовин одержує наш організм протягом усієї зими!

Колись восени господині шаткували капусту і квасили в діжках стільки, щоб вистачило до весни всій сім'ї. Часом це був своєрідний ритуал — сходилися жінки по черзі одна до одної, шаткували в ночвах, наповнювали діжку за діжкою, співаючи та примовляючи. Найчастіше ж сама хазяйка вибирала певний день, всі домашні допомагали (або ж не заважали) і про цей саме час можна було сказати, що він рік годує.

А потім, коли капуста вкисала, вносили її в мисках з погреба — холодну, хрумку, сяючу — ставили на стіл, поливали олією, а з печі діставали печену картоплю. Вам уже хочеться скуштувати? То ж за роботу!

Квашена капуста

Влітку господині вимочують і випарюють діжки. Для квашення найкраще підходить капуста середніх і пізніх сортів — Харківська зимова, Білосніжка та ін. Головки повинні бути здорові і щільні. Спочатку капусту чистять від зовнішнього зеленого листя та пошкоджень і шаткують.

Квасять капусту так: на дно діжки спочатку кладуть шар чистого капустяного листя, потім шар нашаткованої капусти, який посипають сіллю і приправами, перемішують і утрамбовують. Поверх знову в такому ж порядку кладуть другий шар капусти, змішують з сіллю та приправами і так до того часу, поки діжка не наповниться. Далі слід покласти дерев'яну круглу дошку, а на неї добре вимитий камінь.

Через певний час — починається бродіння, над капустою з'являється сік. Слід збирати з його поверхні піну. Діжка з капустою має 5—6 днів постояти в теплому місці, а коли кількість соку на поверхні зменшиться, її потрібно перенести в погріб, де й зберігати.

Разом з шаткованою капустою часом вкладають і невеликі цілі головки капусти, іноді яблука, журавлину чи родзинки. Дуже смачні квашені разом з капустою огірки.

На 100 кг капусти потрібно витратити 2—2,5 кг солі, 2,5—3 кг моркви, 25—30 г лаврових листочків.

* * *

Нині сім'ї, як правило, невеликі. А в міських квартирах далеко не всі мають де зберігати діжки квашеної капусти. Тому нерідко господині квасять капусту у трилітрових банках.

Для однієї трилітрової банки потрібно пошаткувати відро капусти, перемішати її з сіллю, цукром, додати за смаком подрібнену на тертці моркву, лавровий лист. А потім шарами утрамбовуючи, вкласти в банку. Кілька днів капуста скисає в теплому приміщенні, а коли вже стане придатною до вживання, банку з капустою потрібно винести в холодне приміщення або ж зберігати в холодильнику.

То який же він, український борщ? — Різний!

Як кажуть гумористи, український борщ той, що зварений на Україні, а може він бути який завгодно: м'ясний, грибний, з рибою, вегетаріанський, зелений, холодний, з пивом, кабачками, галушками, фруктами, пісний, з лимоном, сироваткою, кислим молоком, чорносливом, з різним бадиллям, пшоном...

За соціологічною ознакою борщ буває селянський, шляхетський (чи панський), гетьманський, монастирський, козацький, чумацький, флотський... Але найчастіше розрізняють українські борщі за географічною ознакою: полтавський, кубанський, волинський, галицький, львівський, криворізький, роменський, карпатський, кіровоградський, закарпатський, чернігівський, харківський...

Найбільше компонентів мають борщі збірний та київський. Гадаю, що у листі І. Зіненка йдеться про київський борщ, бо свій запис він зробив саме на Київщині. З чудової розповіді про бабусю-кулінарку можна припустити, що готували не просто київський борщ, який має десь 20 компонентів, а урочистий варіант, в якому їх більше 30. Такий борщ варили тільки майстрині, котрих було небагато — 1—2 на все село. Урочистий варіант київського борщу готували на весілля, хрестини, родини, ювілеї, храмові свята і... на похорони. В усіх цих випадках збирається багато людей, які часто досить довго їдуть до місця урочистої події. Тому без першої страви обійтись неможливо. Потрібна не тільки поживна і смачна їжа, а ще й гаряча і корисна. Саме такою стравою є борщ. Ним можна частувати старих і дітей, здорових та слабих. Цей борщ неможливо зварити у маленькій каструлі, бо прийнято було готувати багато, щоб усім вистачило. Його можна було їсти і на другий день, якщо залишався. Гурмани стверджують, що настояний (у холодному місці) київський борщ через добу ще смачніший, ніж свіжозварений. Та це вже справа смаку.

Готуючи борщ з 32 компонентів, важливо дотримуватися принципу: «Не переборщити!» Тут повинен бути бездоганний смак куховарки. Склад продуктів у кожної майстрині свій, і жодна кулінарна книга не може розкрити секрету доброго смаку унікального борщу. Мені пощастило колись їсти саме такий борщ на весіллі. Старенька куховарка як могла розповіла про всі компоненти своєї чудової страви. Журналу з щирим серцем посилаю склад продуктів борщу, який офіційно зветься «київський з куркою». Може, комусь знадобиться. Але попереджаю, що в мене цей борщ вийшов чомусь кислим, хоч готую борщі вже 20 років і маю досвід.

Склад продуктів: яловичина — 400 г; грудинка баранячa — 400 г; курка (масою 800—1000 г) потрошена, молода, нежирна — 1 шт.; квас буряковий — 3 склянки; квас сирівець — 1 склянка; буряки червоні — 2 шт.; морква — 1 шт.; корінь петрушки — 1 шт., її зелень — за смаком; корінь селери — 1 шт., її зелень — за смаком; цибуля ріпчаста — 2 шт., цибуля зелена — 1 пучечок; часник — за смаком; яблука кислі (взимку квашені) — 1—2 шт.; кислиці (яблука-дички, взимку сушені) — 2—3 шт.; помідори свіжі (взимку квашені або томатна паста) — 3—4 шт.; картопля — 6 шт.; капуста білоголова свіжа — 1 головка; молода квасоля (взимку стигла) — 0,5 склянки; смалець (розтоплене нутряне сало свині) — 2 ст. ложки; шпик, дрібно нарізаний,— 3 ст. ложки; масло вершкове — 3—4 ст. ложки; сметана — 0,5 склянки; перець запашний горошком — 6 зернин; перець чорний горошком — 5 зернин; лист лавровий — 2—4 шт.; зелень кропу, сіль, цукор, перець червоний гіркий мелений — все за смаком; корінь пастернаку (не обов'язково) — 1 шт. Отже, 32 компоненти, вода — 33-й (її кількість — на власний розсуд).

Рецепти квасів є у кожній кулінарній книзі про українську кухню. Головне, щоб сирівець був з дріжджами, з житнім борошном. Київський борщ відрізняється від інших тим, що не терпить оцту, його не засмажують борошном і він не може бути рідким та прісним. Такий борщ (як всі українські) має кисло-солодкий духмяний смак і (обов'язково!) червоний колір. На Великдень його їдять з крашанками, на весіллі — з пиріжками, у будні — з кашею, на хрестини — з ватрушкою, але ніколи з житнім хлібом, бо підвищується кислотність їжі, що не здраво.

Київський борщ може бути без м'яса з грибами — тоді подають до нього суміш сметани з жовтками. У буденні часи борщ можна варити лише з кістками курки, а з м'яса готувати київські котлети. Його можна їсти з чорним хлібом в тому разі, коли застосовуються продукти в іншому складі.

Описаний рецепт — не догма, а тільки один з варіантів. У будні борщ готують без курки. Деякі кухарі не додають часник, зелень кропу, червоний перець, пастернак. Хтось більше кладе буряків і менше капусти. А є такі гурмани, які люблять у борщі... зелень чорнобривців.

Буряки можна не тушкувати, а варити у бульйоні (після того, як виймуть м'ясо). Потім буряки виймають і кришать разом із закришкою у борщ.

Київський борщ найнасиченіший з усіх борщів України.

Приготування

Весь квас розвести гарячою водою, посолити, покласти яловичину та курку й варити до готовності. А тим часом буряки нарізати соломкою й тушкувати з дрібно нарізаною баранячою грудинкою, додаючи бульйон.

Окремо готують закришку (те, що кришать у борщ). На закришку вживають усі овочі (морква, корінь петрушки, селери, пастернак, цибуля ріпчаста, помідори). Їх нарізують соломкою і пасерують на смальці з томатом-пюре (чи протертими помідорами). Під самий кінець додати вершкове масло. Пасерувати треба так, щоб більше тушкувалося, ніж смажилося. Коли підгоряє, закришку можна розбавити жиром з бульйону. Потім відварити у бульйоні (до півготовності) нарізану кубиками картоплю і соломкою капусту (десь 10 хвилин). Далі кладуть тушковані буряки з бараниною, закришку, нарізані часточками кислі яблука (можна брати і недостиглі), зварену квасолю, товчене сало із зеленою цибулею, часником та зеленню петрушки. А краще зробити так: затовкти сало з цибулею та зеленню. Часник затовкти з другою частиною сала. Часникову товченку покласти у борщ в самому кінці, перед тим, як поставити його настоюватися.

Коли борщ «затовкли», покласти перець горошком та лавровий лист. Покуштувати й додати цукор та мелений червоний гіркий перець.

Кислички кладуть разом з яблуками. Від них борщ набуває прегарного смаку.

Деякі господарки з кислиць роблять відвар, який настоюють ніч у прохолодному місці. Потім відвар додають у борщ, але тоді зменшують порцію бурякового квасу і сирівцю. Треба бути обережним з квасом і в тому разі, коли борщ готують з квашеними яблуками і помідорами.

Подаючи на стіл, у тарілку з борщем кладуть м'ясо, сметану і посипають дрібно нарізаною зеленню селери, петрушки та кропу.

Ще один секрет: у борщ кладуть здебільшого жирне м'ясо. Київський можна варити з пісним, але тоді треба класти більше смальцю.

А. А. Сошина,
Харків,
пр. 50-річчя ВЛКСМ, 96/153, кв. 116

На трилітрову банку квашеної капусти беруть 100 грамів солі і столову ложку цукру.

Червона капуста

Одну головку капусти слід розрізати на 8 частин, подрібнити на крупній тертці буряк і морквину, скласти все це в банку чи каструлю.

Для приготування маринаду до 1 л води додають 50 г олії, склянку яблучного оцту, склянку цукру, 2 ст. ложки солі, 5—8 зубочків часнику. Маринад доводять до кипіння і заливають овочі. Через добу капуста готова до споживання.

Капуста з перцем

Шаткують 5 кг капусти, 1 кг моркви подрібнюють на крупній тертці, кілограм солодкого перцю ріжуть соломкою, а кілограм цибулі — кружальцями. Додають 4 ст. ложки солі, 300 г цукру, по півлітра олії та оцту. Все перемішують і складають в емальовану каструлю чи скляну банку, щільно утрамбовуючи.

Через кілька днів капуста готова.

В. І. Циба



Під знаком Стрільця

Грудень — заключний місяць року. Фенологи-природознавці вважають 1 грудня початком зими. Проте астрономи чекають 22 грудня — важливішої, на їх погляд, дати, коли Сонце дійде до точки зимового сонцестояння. Цього дня наше світило перебуває на мінімальній висоті над горизонтом. Це найкоротший день року, коли Сонце повертає на літо, а зима — на мороз, коли ночі починають коротшати, а дні прибувають.

За астрологічними традиціями вважається, що з 23 листопада до 22 грудня Сонце перебуває під знаком Стрільця, який, як стверджують астрологи, має благотворний вплив, визначає людей дужих і незалежних. Але поведемо мову про рослин, які відмічені цим знаком Зодіака.

З-поміж обранців Стрільця такі представники флори, як алое, блекота, береза, дягель лікарський (бондарка, бугила, бурулька), верба, крес-салат, горіх волоський, папороть чоловіча, плющ, редька, часник та інші. Тож коротко про «таємничі біографії» деяких з них.

Блекоту нарекли травою смерті і зарахували до числа шістнадцяти відомих священних рослин. Чому священних? Щодо блекоти, то, кажуть, що вона заодно з дідьком, допомагає йому викривляти почуття людей, шокуючи їх видіннями пекельних тіней і злих духів. Дія блекоти на людину призводить до божевілля. Недарма в народі кажуть: «блекоти об'ївся».

Наш календар

Місяць, зорі і врожай

У безпам'яті людина біжить, сама не знаючи куди, піддається галюцинаціям, може померти від отруєння блекотою. Тепер відомо, що це зумовлюється отруйним соком рослини, однак лише при великих дозах. А при малих, навпаки, вона має лікувальні властивості, що й використовується знавцями ще з стародавніх часів. Живуть і такі повір'я: «...якщо змішати сік блекоти з кров'ю молодого зайця і налити у шкіряний мішок, до нього збіжаться зайці з усієї округи»; «накинути на себе — допомагає в коханні».

У природі блекота — звичайна дворічна рослина, всуціль вкрита залозистими волосками, які виділяють липку рідину неприємного запаху. Збирати її краще під знаком Скорпіона чи Овна.

Легендарною магічною рослиною є папороть чоловіча. Взагалі папороті — унікальні представники флори кам'яновугільного періоду, що дивом вижили і дійшли до наших днів. Вони не цвітуть, не формують плодів, розмножуються спорами. Як не цвітуть?! — вигукне молодий романтик. І йому заперечити важко, бо овіяний легендами з давніх-давен цей «цвіт» папороті і вся загадковість навколо нього настільки укорінилися в пам'яті людській, що сприймаються майже як реальність.

Нагадаємо, що папороть, згідно з легендами, цвіте один раз, одну мить, таємничої ночі, повної чудес, ночі під свято Івана Купала. До речі, це період буйного цвітіння більшості трав. Людина, яка знайде цвіт папороті і заволодіє ним, стає нібито володарем талісману найвищого щастя. Але здобути його непросто. Для цього, кажуть, треба піти вночі до лісу і пильнувати, коли зацвіте папороть, обвівши навколо себе риску черемховою паличкою, щоб не дістали руки нечистих сил, які охороняють цей цвіт. Сміливцю такої миті, розуміється, перешкоджають ті самі темні сили, йому вчуваються стогін, плач дитини, сміх, крики багатьох людей та інші страхи. Чим ближче до півночі, тим гірше. Видається, що шум і виття посилюються, папороть ворушиться, скаче, крутиться, страховиська наступають і ось-ось схоплять тебе своїми страшними лапами, проковтнуть вогненними пащами... Горе тому, хто злякається і вийде за проведену навколо себе риску. Рівно о 12-й ночі з'являється сяйво вогника — дивовижний квіт, який треба швиденько схопити, промовляючи: «Талан Божий, суд твій, та воскресне Бог».

Володар цього цвіту не боїться ні бурі, ні грому, стає володарем нечистих духів, може бачити у ніч на Івана Купала, як «ходять» дерева і «розмовляють» дуби. Цвіт папороті відкриває щасливцю скарб. Досить лиш підкинути його, цвіт, вгору, і, як сказано в старих книгах, «если где есть клад, то он будет носиться над этим местом, как звезда, и прямо упадет над ним».

А ще, за переказами, у папороті в ніч на Івана Купала розцвітає не квітка, а формується клубок астрального світла розміром з жовток курячого яйця. Його, кажуть, треба схопити обома руками, проковтнути — і станеш ясновидцем.

Якщо ж «опуститись на землю», то папороть чоловіча відома своїми глистогінними властивостями; в її кореневищі є речовини, здатні вбивати кишкових паразитів тощо.

Людина втаємничила й березу. Її використовували, щоб викликати дощ, а також у вигляді куріння від меланхолії і проти чаклунства. А чаклуни й відьми, виявляється, робили з її гілля мітли для своїх нічних польотів. Це дерево входить до гороскопу друїдів; врешті, стало ще й поетичним образом, символом російського пейзажу.

Плющ відомий як протиборець п'янства, охоронець від злих духів. У Німеччині через його вінок проціджували молоко, одержане від першого весняного доїння.

Часник здавна цінували як дезинфікуючий засіб і в цьому бачили його магічну силу. Люди постійно тримали часник у роті під час епідемій чуми. І худобу охороняли від чуми, вішаючи їй на шию вінок з його зубочків. Рекомендують їсти часник натщесерце, що запобігає хвороботворним процесам в організмі. А щоб він був без запаху, слід посадити й зібрати його при повному Місяці.

Під «егідою» Стрільця перебуває і чистяк. Його ще звуть жабником, пшінкою, салатом заячим, салатником і т. д. Окультна ботаніка рекомендує його вживати при всіх магічних операціях, які мають забезпечити успіх земних заходів, зокрема судових процесів. А ще він має фантастичні здібності «діагноста». Мовляв, покладений на голову хворого, він, чистяк, спонукає його співати, якщо той має померти, і плакати — коли має одужати.

Ось такі дива відбуваються в природі нині під знаком Стрільця. Звичайно, якщо вірити в них. А взагалі грудень задовго до весни викликає в серцях людей почуття свіжості, бадьорості, недалекого оновлення. І вся дрімаюча під білою ковдрою природа живе думами про оновлення, відтворення, продовження.

Не рубай ялинку!

Звернутися до людей через журнал мене спонукала ялинка, яку я прикрашаю на Новий рік і на Різдвяні свята.

Вона в мене синтетична, і лаштую її уже п'ятий раз. Мимоволі спало на думку, що я особисто зберіг п'ять живих ялин, а якщо врахувати, що і в нашому цеху стільки ж років теж синтетична, то виходить вже 10 дерев.

А скільки ми рубаємо лісових красунь щорічно? Та ще й чимало нищать їх, вибираючи кращу! Страшно навіть подумати, якої шкоди завдаємо нашим лісам, природі. Чи буде цьому кінець?

Я розумію, що ялинка на Різдвяні свята, а в минулі десятиріччя і під Новий рік — давня традиція українського народу. Але коли заглянути глибше в давнину, то можемо перерахувати, що, наприклад, у 40—50-х роках ялинки ставили в 4—5 хатах на село з сотнею і більше дворів. Сьогодні майже в кожній хаті ялинка. А це 100 і більше дерев — цілий лісок. І всім хочеться мати справжню лісову красуню з природним запахом живиці. Та й ціна на них порівняно невисока при нинішній інфляції.

Звичайно, жива ялинка має величезні переваги над синтетикою. Але ж ми рубаємо гілку, на якій сидимо, а гілка висить над екологічною безоднею. Чи не час одуматись, що ми робимо?

Гадаю, що вихід з цієї ситуації є і полягає він в тому, щоб більше випускати синтетичних ялинок. Звичайно, їх треба вдосконалювати, щоб мали привабливий вигляд, наближений до природного, мабуть, 2—2,5-метрові і більші, а також, щоб зручно було складати на зберігання. Слід також налагодити виробництво екстракту живиці з різким запахом хвої.

А якщо хтось хоче мати натуральну ялинку, то будь ласка, але вартість її має відповідати світовим цінам: 15—50 доларів, або відповідно 4500—15000 крб. за сьогоднішнім курсом. А штраф за самовільну порубку повинен бути в 2—3 рази більший. І це має стосуватись усіх, незважаючи на посаду,— чи президент держави, чи рядовий робітник або селянин. Лише за таких умов ми зможемо відновлювати природне середовище, яке ми немилосердно нищимо протягом останніх десятиріч.

Чи прислухаються люди до нашого заклику?

А повинні, бо не лише в цьому ми завдали природі шкоди, а й у багатьох інших випадках, причому більш значущих. Сподіваюсь, що, зрештою, ми відмовимось від страшної звички — «моя хата з краю — я нічого не знаю» — і почнемо дбати про навколишню природу.

П. С Курило,
Львівська обл., Мостиський р-н,
с. Гусаків

У номері:

На першій сторінці обкладинки

Коноплянка — маленька (менша від горобця) пташка, яка на Україні гніздиться у хвойних гаях, на узліссях біля полів, у садах.

Фото Ю. САМЕЛЯКА

«Дім, сад, город» (українською мовою)

Щомісячний виробничо-практичний журнал
№ 11, листопад, 1992 р.
Видається з 1989 р.
Київ, видавництво «Нива»

Здано до набору 16.09.92. Підписано до друку 30.10.92.
Формат 60×84 $^{1}/_{8}$. Папір офсетний № 1. Офсетний друк.
3,72 умовн. друк. арк., 16,74 умовн. фарб.-відб., 7,5 обл.-вид. арк.
Тираж 122 541 прим. Зам. 0118211. Ціна 7 крб. 20 коп.

Адреса редакції: 252054, Київ-54, вул. Павлівська, 11-г, тел. 216-05-40.
Відділ листів і реклами — 216-40-25.
Журнальний комплекс видавництва «Преса України», 252146, Київ-146, вул. Героїв космосу, 6.

7 крб. 20 коп.
Індекс 74142



Мільйон від пасіки

Так називається книжка, яка незабаром має надійти у продаж (через нестачу паперу обмеженим тиражем). Передплатникам журналу «Дім, сад, город» та його додатків «Пасіка», «Рибалка», «Наш дім» і газети «Зелений календар» її можуть надіслати з редакції «Пасіки».

У книзі описується узагальнений досвід вітчизняних і зарубіжних учених і практиків з рекомендаціями, як від приватної пасіки одержати меду, маточного молочка, бджолиної отрути та іншої продукції бджільництва не менш як на мільйон карбованців.

А також описуються прилади, які необхідно мати пасічнику для одержання цих продуктів, подаються креслення з рекомендаціями, як у домашніх умовах самому їх виготовити.

Заявки на це самобутнє видання надсилайте в журнал «Пасіка», вказавши номер квитанції на передплату журналу «Дім, сад, город» чи додатків до нього за адресою: Київ-54, вул. Павлівська, 11-г, журнал «Пасіка».

Біодинамічний календар — передплатникам

Тільки для передплатників журналу «Дім, сад, город» і додатків до нього «Пасіка», «Рибалка», «Наш дім», газети «Зелений календар» готується біодинамічний календар «Сонце, місяць, зорі і врожай» на 1993 рік. В ньому не тільки буде поданий сам календар, але й рекомендації астрологів, як підготувати його для себе.

Заявки на цей унікальний календар, вказавши номер квитанції на передплату журналу «Дім, сад, город» чи додатків до нього, надсилайте за адресою: Київ-54, Павлівська, 11-г, журнал «Дім, сад, город».

ISSN 0235—6368. Дім, сад, город. 1992. № 11. 1—32.



